

# Оценочные материалы для проверки сформированности компетенции

Направление подготовки/специальность:

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	УК-1.
Название компетенции	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

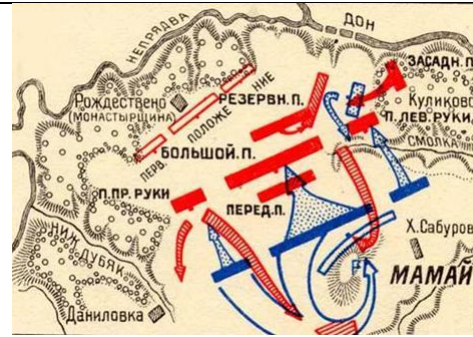
Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	УК 1.1
Наименование индикатора	Производит критический анализ отечественного и мирового исторического опыта с целью его актуализации и использования для решения социальных и профессиональных задач
Шифр индикатора	УК 1.2
Наименование индикатора	Владеет принципами и методами системного подхода к выявлению диалектических и формально-логических противоречий проблемной ситуации, способствующего решению поставленных задач
Шифр индикатора	УК 1.3
Наименование индикатора	Способен применять аналитико-синтетические методы для выработки системной стратегии действий в проблемных ситуациях

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	Офо	Зфо	Озфо		
История России	1	2		УК-1.1;	<p>1. К какому периоду относится расцвет древнерусского государства?</p> <p>А) середина ix-конец x в.</p> <p>В) конец x- первая половина xiv.</p> <p>С) вторая половина xi- первая половина xiv.</p> <p>Д) вторая половина xii–первая треть xiii в.</p> <p>2 брестский мир между советской Россией и Германией был подписан:</p> <p>А) 3 марта 1918 г.</p> <p>В) 3 марта 1917 г.</p>

					<p>С) 3 марта 1916 г.  Д) 3 марта 1915 г.  3 кто стоял во главе русских войск, одержавших победу на льду чудского озера?  А) дмитрий донской;  В) <i>александр невский;</i>  С) иван калита;  Д) иван iii.</p> <p>4 когда происходило великое переселение народов?  А) i-iii вв.  В) iv-vii вв.  С) v-viii вв.  Д) ii-iv вв.</p> <p>5 «новое политическое мышление» это? _____</p> <p>6 крещение руси связано с именем:  А) князя ярослава мудрого  В) князя святослава  С) <i>князя владимира святославовича</i>  Д) княгини ольги</p> <p>7 укажите год, с которым связано начало династии романовых:  А) 1649;  В) 1645;  С) 1654;  Д) <i>1613.</i></p> <p>8 первое летописное упоминание о москве:  А) 1125 г.  В) 1132 г.  С) <i>1147 г.</i>  Д) 1127 г.</p> <p>9 в апреле 1904 г. Англия и франция заключили соглашение «антанта». В 1907 г. К ним присоединилась:  А) <i>россия</i>  В) япония  С) турция  Д) германия</p> <p>10 сражение, обозначенное на схеме, состоялось в</p>
--	--	--	--	--	--



- A) 1380
- B) 1245
- C) 1480
- D) 1365

11 «соборное уложение» царя алексея михайловича было принято в

- A) 1649 г.
- B) 1645 г.
- C) 1646 г.
- D) 1647 г.

12 ссср был создан в:

- A) 1918 г.
- B) 1922 г.
- C) 1924 г.
- D) 1936 г.

13 что стало поводом к первой мировой войне?

- A) убийство австрийского эрцгерцога франца фердинанда
- B) стремление англии уничтожить францию – своего главного конкурента
- C) стремление росии стать колониальной державой
- D) стремление германии начать борьбу за передел колоний

14 основная причина возникновения и распространения фашизма в европе:

- A) личный авторитет фашистских лидеров
- B) финансовая помощь мировой буржуазии
- C) мировой экономический кризис
- D) ухудшение положения и обнищание основной массы народа

15 какое событие второй мировой войны принято считать открытием союзниками второго фронта?

- A) высадку войск сша в северной африке в 1942 г.
- B) высадку англо-американских войск в италии в 1943 г.
- C) высадку англо-американских войск во франции в 1944 г.
- D) битву за москву

					<p>16.автономизация – термин, возникший в связи с образованием ссср и постановкой вопроса о включении независимых советских республик в состав рсфср на правах автономии. Предложению и.в. сталина в.и. ленин противопоставлял план образования ссср как федерации.</p> <p>17.авторитаризм – система политической власти, устанавливающая всевластие личности, которая уничтожает демократические принципы управления, сводит до минимума деятельность оппозиции.</p> <p>18.агиография – вид церковной литературы – жизнеописание святых.</p> <p>19.агитация – распространение политических идей и лозунгов с целью оказать воздействие на сознание и настроение широких масс.</p> <p>20.агрессия – понятие, охватывающие любое незаконное с точки зрения устава оон применение вооружённой силы одним государством против суверенитета, территориальной неприкосновенности или политической независимости другого государства.</p> <p>21.законодательная власть – реализуется через издание законодательных актов, вырабатываемых в результате коллективного обсуждения, а также посредством наблюдения и контроля над аппаратом исполнительной власти, осуществляется избираемым парламентом – высшим представительным органом.</p> <p>22.закуп – в праве древней руси человек, работающий в хозяйстве феодала за «кupu», т.е. Заем, в который могли включаться разные ценности – земля, скот, зерно, деньги и пр., объем работы определялся кредитором.</p> <p>23.палата– старинное название дворца, богатого жилого дома.</p> <p>24.палеолит– древнейший период каменного века, когда первобытный человек изготавливал свои орудия приемами скалывания и обивки камня (начало свыше 2 млн. Лет назад, конец около 10 тыс. Лет назад).</p> <p>25.парламент – высший представительный законодательный орган государственной власти, построенный на выборах началах.</p> <p>27.топонимика – историческая наука, изучающая имена собственные, представляющие названия географических пунктов.</p> <p>28.тоталитаризм - одна из форм государственной власти, отличающаяся стремлением к контролю во всех сферах жизни общества.</p> <p>29.трест - форма монополистического объединения, при которой все объединяющиеся предприятия теряют коммерческую и производственную самостоятельность, подчиняясь единому управлению, прибыль распределяется в соответствии с долевым участием (предшественник холдинговой компании), в 1921 - 1930 гг. - хозрасчетные объединения предприятий одной отрасли.</p> <p>30.чересполосица – расположение нескольких земельных участков одного хозяйства вразброс, отдельными полосами вперемишку с чужими</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>земельными участками.</p> <p>31. черносотенцы – участники крайне правых организаций в России 1905 – 1917 гг., выступившие с позиции монархизма, великодержавного шовинизма и антисемитизма («Союз русского народа», «Союз Михаила Архангела» и др.), устанавливали режим террора, проводили погромы, поддерживали репрессивные меры правительства.</p>
Философия	3	2		УК-1.2, 1.3	<p>32. Философия первоначально понималась как ...</p> <p>А) наука о человеке;  Б) любовь к мудрости;  В) учение об абсолютной истине;  Г) душа культуры.</p> <p>33. Раздел философии, изучающей природу знания и познания...</p> <p>А) эмпиризм;  Б) гносеология;  В) онтология;  Г) аксиология.</p> <p>34. Раздел философии, изучающий природу ценностей...</p> <p>А) онтология;  Б) аксиология;  В) антропология;  Г) гносеология.</p> <p>35. Раздел философии, изучающий природу человека...</p> <p>А) аксиология;  Б) антропология;  В) онтология;  Г) гносеология.</p> <p>36. Какие вопросы в первую очередь отнесены к разряду философских?</p> <p>А) как возник и существует мир;  Б) из чего состоит мир;  В) что такое человек и какова его роль в мире;  Г) какова роль бога в мире;  Д) что такое прекрасное и какова его роль в мире.</p> <p>37. Суть философской проблемы бытия состоит...</p> <p>А) в определении способа существования и направленности эволюции</p>

				<p>мира в целом и человека в нем;  Б) в выявлении смысла жизни человека;  В) в неопределенности ответа на вопрос «быть или не быть?»;  Г) в определении характера взаимозависимости сущности и существования.</p> <p>38. Проблема бытия считается философской, а не естественнонаучной, поскольку...</p> <p>А) любое ее решение явно или неявно предполагает существование творца – бога;  Б) так сложилось исторически, хотя сегодня развитие естествознания сняло эту необходимость;  В) принципы ее решения выходят за рамки любого возможного человеческого опыта и включают неустранимые ценностные предпочтения;  Г) средствами науки невозможно изучать явления духовной жизни, которые также относятся к формам бытия.</p> <p>39. Современные философские представления о бытии отождествляют его с (со) ...</p> <p>А) жизнью отдельного человека;  Б) всеми материальными объектами;  В) всем, что можно почувствовать;  Г) всем существующим.</p> <p>40. Наиболее правильным пониманием содержания категории «материя» является</p> <p>А) материя – это философская категория для обозначения бытия;  Б) материя – это символ, обозначающий ощущения наших органов чувств;  В) материя – это философская категория для обозначения объективной реальности, данной нам в ощущениях;</p> <p>41. Согласно классической концепции, истина – это...</p> <p>А) фрагмент объективной реальности;  Б) мнение субъекта об объекте;  В) адекватное отражение объекта субъектом;  Г) процесс познания объекта субъектом</p> <p>42. Чувственное и рациональное познание...</p> <p>А) не зависят друг от друга;</p>
--	--	--	--	--


					<p>Б) исходят из опыта;  В) противостоят друг другу;  Г) взаимосвязаны</p> <p>43. Комплексный характер и длительный период становления человека в обществе – это важнейшие стороны решения проблемы человека) что обеспечивает единство такого процесса?  А) антропогенез  Б) антропосоциогенез  В) антропологизм  Г) социогенез  Д) филогенез</p> <p>44. Внутренняя позиция личности, отражающая взаимосвязь личностных и общественных значений:  А) ценностное сознание;  Б) ценностное отношение;  В) ценностное поведение;  Г) ценностные ориентации.</p> <p>45. На западе задача предвидения будущего человечества осуществляется в рамках специальной области знания - ...  А) социологии  Б) акмеологии  В) эргономики  Г) футурологии</p> <p>46. Эсхатология - это...  А) учение об уникальности жизни на земле  Б) религиозное учение о конце света  В) учение о мировой религии  Г) всеобщий запрет на убийство</p> <p>47. .... - предельно широкая философская категория для обозначения всего существующего.</p> <p>48. .... Возрождение или ренессанс выразился в стремлении вернуться к античным идеалам, восстановить греко-римскую образованность.</p> <p>49. ...-мысленное представление, способность фантазировать, создавать совершенно новые образы</p> <p>50..... - сфера экономической, социальной, политической, культурной</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>самодетельности и самоуправления, противостоящая государству</p> <p>51.....Воззрение, признающее человека высшей и абсолютной ценностью, утверждающее его свободу и достоинство, а также право на развитие и реализацию всех заложенных в нем способностей.</p> <p>52..... Модернистское направление в искусстве, возникшее в начале XX в.</p> <p>53..... - философский принцип, утверждающий в качестве равноправных исходных начал мира две субстанции: материальную и духовную.</p> <p>54..... - процесс развития философии со времени ее возникновения до наших дней.</p> <p>55..... монотеистическая ветхозаветная религия евреев, изложенная в талмуде (н.в. До н.э. - V в. н.э.) И торе (пятикнижие библии, оконч. Вариант V в. До н.э.)</p> <p>56.....- философия И. Канта и его последователей.</p> <p>57..... - в древнегреческой философии - всеобщая закономерность, в идеалистической философии - духовное первоначало, мировой разум.</p> <p>58..... - знание и использование тайных сил природы для связи человека со сверхъестественным миром и воздействия на него</p> <p>59..... мысль о наиболее общих и в то же время существенных признаках исследуемого предмета.</p> <p>60..... - деятельное выявление и развитие личностных способностей и качеств индивида.</p>
--	--	--	--	--	---

*Ключи к заданиям:*

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	Офо	Зфо	Озфо		
История России	1	2		УК-1.1;	<p>1. В</p> <p>2 а</p> <p>3 б</p> <p>4 б</p> <p>5 внешнеполитический курс м.с. горбачева</p> <p>6 с</p> <p>7 d</p> <p>8 с</p> <p>9 а</p> <p>10 а</p> <p>Сражение, обозначенное на схеме, состоялось в</p>



					 <p>11 а 12 б 13 а 14 с 15 с 16.автономизация 17.авторитаризм 18.агиография 19.агитация 20.агрессия 21.законодательная власть 22.закуп 23.палата 25.парламент 27.топонимика 28.тоталитаризм 29.трест 30.чересполосица 31.черносотенцы</p>
Философия	3	2		УК-1.2, 1.3	<p>1. Б 2. Б 3. Б 4. Б 5. Б, в, д 6. Г 7. В 8. Г 9. В 10. В 11. Г</p>

					<div>12. Б</div> <div>13. Г</div> <div>14. Г</div> <div>15. Б</div> <div>47. Бытие</div> <div>48.возрождение (эпоха возрождения)</div> <div>49.воображение</div> <div>50.гражданское общество</div> <div>51.гуманизм</div> <div>52.дадаизм</div> <div>53.дуализм</div> <div>54.история философии</div> <div>55.иудаизм</div> <div>56.кантианство</div> <div>57.логос</div> <div>58.магия</div> <div>59.понятие</div> <div>60.самореализация</div>
--	--	--	--	--	---

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### *Направление подготовки/специальность:*

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	УК-2.
Название компетенции	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

### *Индикаторы достижения компетенции:*

Шифр индикатора	УК 2.1
Наименование индикатора	Обладает навыками целеполагания в определенном круге задач с учетом правовых норм общества и действующих ограничений
Шифр индикатора	УК 2.2
Наименование индикатора	Оптимизирует способы решения поставленных задач в ходе проектной деятельности с учетом имеющихся ресурсов, ограничений и нормативов правового характера

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Правоведение	4	3		УК-2.1; УК-2.2;	<p><b>1. Социальное назначение и роль государства в обществе состоит в том, чтобы:</b></p> <p>1) упорядочивать общественные отношения в интересах всего общества;</p> <p>2) осуществлять управление делами в интересах всего общества;</p> <p>3) упорядочивать общественные отношения и осуществлять управление делами общества в интересах какой – либо его части;</p> <p>4) все вышеперечисленные варианты.</p> <p><b>2. На какие разновидности подразделяются функции государства в зависимости от сферы применения?</b></p> <p>1) внутренние и внешние; 2) постоянные и временные; 3) законодательные, исполнительные и судебные; 4) основные и</p>

					<p>вспомогательные.</p> <p><b>3. По какому основанию функции государства подразделяются на внутренние и внешние?</b></p> <p>1) виды ветвей государственной власти; 2) время действия; 3) сфера действия; 4) духовная сфера.</p> <p><b>4. Укажите один из элементов формы государства.</b></p> <p>1) избирательная система; 2) правительство; 3) форма правления; 4) общественные объединения.</p> <p><b>5. Форма правления представляет собой:</b></p> <p>1) структуру высших органов государственной власти, порядок их образования и распределения компетенции между ними 2) внутреннее деление государства 3) совокупность способов и приемов реализации власти государства 4) взаимоотношения государства и права.</p> <p><b>6. Политический режим – это:</b></p> <p>1) правовое положение частей государства, характер их взаимоотношений друг с другом и с центральными органами власти. 2) совокупность способов и приемов реализации власти государства, определяющих конкретное выражение его организации. 3) порядок их образования высших органов государственной власти и распределения компетенции между ними.</p> <p><b>7. Чем может быть ограничена власть монарха?</b></p> <p>1) Конституцией и парламентом; 2) гражданским обществом; 3) средствами массовой информации.</p> <p><b>8. Укажите унитарное государство:</b></p> <p>1) Россия; 2) США; 3) Франция.</p> <p><b>9. В зависимости от формы правления выделяют:</b></p> <p>1) Парламентарные и президентские республики 2) Монархии и республики 3) Федерации и конфедерации 4) Тоталитарные и демократические государства.</p> <p><b>10. На какие разновидности подразделяются органы государства в зависимости от видов ветвей государственной власти?</b></p> <p>1) федеральные и субъектов федерации; 2) законодательные, исполнительные, судебные. 3) коллегиальные и единоначальные.</p> <p><b>11. Какой из общеправовых принципов права определяется как требование соответствия между трудом и вознаграждением, деянием и возданием, преступлением и наказанием?</b></p>
--	--	--	--	--	--

					<p>1) законность; 2) гуманизм; 3) справедливость.</p> <p><b>12. Подберите надлежащее понятие к следующему определению: «Правило поведения, регулирующее отношения между людьми:</b></p> <p>1) приказ; 2) социальная норма; 3) индивидуальные предписания.</p> <p><b>13. По какому основному признаку социальные нормы отличаются от технических?</b></p> <p>1) по времени возникновения;</p> <p>2) по предмету регулирования;</p> <p>3) по формам закрепления</p> <p><b>14. Внутренняя структура права представляет собой</b></p> <p>1) совокупность норм, институтов, подотраслей и отраслей права</p> <p>2) гипотезу, диспозицию и санкцию</p> <p>3) совокупность законов и подзаконных актов.</p> <p><b>15. Укажите из предложенных вариантов принятое судом решение, служащее ориентиром (эталон) для решения аналогичных дел в дальнейшем:</b></p> <p>1) акт толкования права; 2) юридический прецедент.</p> <p><b>16. Какая из форм права не имеет текстуального воспроизведения в правовом документе:</b></p> <p>1) нормативный правовой акт; 2) правовой обычай; 3) правовой прецедент.</p> <p><b>17. Какая из перечисленных ниже стран принадлежит к странам романо – германской правовой семьи:</b></p> <p>1) Франция; 2) США; 3) Англия; 4) Россия.</p> <p><b>18. Какой из перечисленных источников права является основным в странах англо – саксонской правовой семьи:</b></p> <p>1) закон; 2) правовой обычай; 3) прецедент; 4) доктрина.</p> <p><b>19. Какой из перечисленных источников права является основным в странах романо-германской правовой семьи:</b></p> <p>1) закон; 2) правовой обычай; 3) прецедент; 4) доктрина.</p> <p><b>20. Какой из перечисленных источников права является основным в странах мусульманской правовой семьи:</b></p> <p>1) закон; 2) правовой обычай; 3) прецедент; 4) доктрина.</p> <p><b>21. Какой из перечисленных ниже нормативно – правовых актов не относится к подзаконным:</b></p> <p>1) конституция; 2) указ президента; 3) постановление правительства; 4) приказ министра.</p> <p><b>22. Какие из перечисленных правовых актов не являются нормативными:</b></p> <p>1) Закон РФ «О милиции» от 18.04.1991г.; 2) Указ Президента РФ о</p>
--	--	--	--	--	--

				<p>награждении; 3) Конституция РФ;</p> <p>4) Постановление Пленума Верховного Суда РФ;</p> <p>5) Уголовный кодекс РФ; 6) Приказ о назначении на должность</p> <p><b>23. Какой нормативный акт обладает наивысшей юридической силой.</b></p> <p>1) постановление Правительства РФ; 2) федеральный закон;</p> <p>3) Конституция РФ; 4) Указ Президента.</p> <p><b>24. Укажите, какая из перечисленных ниже отраслей является комплексной:</b></p> <p>а) конституционное право; б) уголовное право;</p> <p>в) муниципальное право; г) семейное право.</p> <p><b>25. Исключите положение, не входящее в понятие «система права»:</b></p> <p>1) отрасль права; 2) институт права; 3) правовая идеология;</p> <p>4) норма права.</p> <p><b>26. Укажите, какая из перечисленных ниже отраслей не является отраслью материального права:</b></p> <p>1) государственное право; 2) административное право; 3) финансовое право; 4) гражданское процессуальное право.</p> <p><b>27. Назовите два критерия деления права на отрасли:</b></p> <p>1) предмет правового регулирования;</p> <p>2) юридическое единство правовых норм;</p> <p>3) наличие подотраслей права;</p> <p>4) соотношение с другими отраслями права;</p> <p>5) метод правового регулирования.</p> <p><b>28. Укажите, какой из перечисленных элементов является частью системы права:</b></p> <p>1) закон; 2) институт права; 3) правовой обычай; 4) метод правового регулирования.</p> <p><b>29. Права и свободы граждан закрепляет:</b></p> <p>1) административное право; 2) уголовное право;</p> <p>3) конституционное право; 4) гражданское право.</p> <p><b>30. В систему частного права входят:</b></p> <p>1) нормы уголовного права; 2) нормы земельного права; 3) нормы конституционного права; 4) нормы административного права.</p> <p><b>31....</b> - это профессиональное сообщество адвокатов, не входящее как институт гражданского общества в систему органов государственной власти и органов местного самоуправления.</p> <p><b>32....</b> - это ответственность физических и юридических лиц за совершение административного правонарушения, одна из форм юридической ответственности, менее строгая, чем уголовная ответственность.</p>
--	--	--	--	--

					<p><b>33....</b> - это правонарушения, наносящие вред общественным отношениям в области государственного управления, которые урегулированы нормами административного, финансового, земельного и некоторых других отраслей права.</p> <p><b>34....</b> - это часть территории субъекта РФ в фиксированных границах с одним или несколькими поселениями, имеющая название, органы местного самоуправления, соответствующий статус, установленный законом субъекта РФ.</p> <p><b>35.....</b>- это разделение территории унитарного государства или территории субъектов федерации на определенные части: области, провинции, губернии, департаменты и т. п., в соответствии с которым строится и функционирует система местных органов.</p> <p><b>36.....</b> - это мера ответственности за совершение административного правонарушения.</p> <p><b>37....</b> - это отрасль права, которая регулирует общественные отношения, возникающие в связи с организацией и функционированием системы государственного управления, в сфере деятельности органов исполнительной власти.</p> <p><b>38....</b> - это противоправное, виновное действие (бездействие) физического или юридического лица, за которое законодательством Российской Федерации об административных правонарушениях установлена административная ответственность.</p> <p><b>39.....</b>- это антисоциальные изменения в объектах преступного посягательства: как имущественный, так и моральный вред, физический и психический ущерб, преступления против общественного порядка, против трудовых прав и т. д.</p> <p><b>40....</b> - это производственный фактор, воздействие которого на работника может привести к его заболеванию.</p> <p><b>41....</b> - это время, в течение которого работник свободен от исполнения трудовых обязанностей и которое он может использовать по своему усмотрению (ст. 106 ТК РФ).</p> <p><b>42....</b>- это непосредственное государственно-властное волеизъявление народа по поводу состава государственных органов.</p> <p><b>43.....</b> - это высшее должностное лицо прокуратуры РФ, возглавляет единую централизованную систему прокурорских органов РФ. <b>44....</b> - совокупность генов, которые имеются у особей популяции, группы популяций или вида, в пределах которых они характеризуются определенной частотой встречаемости.</p> <p><b>45....</b> - это составная часть нормы права, указывающая на круг лиц, которым адресована норма, а также на обстоятельства, при которых она</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>реализуется.</p> <p><b>46....</b> - это способность официальных структур подчинить поведение людей воле всего общества</p> <p><b>47...</b> - это бюджетные средства, предоставляемые бюджету бюджетной системы РФ на безвозмездной и безвозвратной основе (ст. 6 БК РФ).</p> <p><b>48 ...</b> - это поступающие в бюджет денежные средства, характеризующиеся признаками безвозмездности и безвозвратности (ст. 6 БК РФ).</p> <p><b>49 ...</b>- это международный договор 1950 г. в области защиты прав человека, основанный на принципах обеспечения объективных стандартов и предоставления защиты индивидам против злоупотреблений государственной властью.</p> <p><b>50 ...</b> - это общественные отношения по поводу различного рода экономических, материальных благ и ценностей.</p> <p><b>51 ..</b> - это понятие, применяемое для обозначения:совокупности вещей и материальных ценностей, состоящих прежде всего в собственности лица (физического или юридического), государства или муниципального образования, либо принадлежащего организации на праве хозяйственного ведения или оперативного управления.</p> <p><b>52 ...</b> - это обоснование экономической целесообразности, объема и сроков осуществления капитальных вложений, в том числе необходимая проектно-сметная документация, а также описание практических действий по осуществлению инвестиций.</p> <p><b>53 ...</b> - это вещи, принадлежащие каждому из супругов до вступления в брак, а также полученные каждым из них во время брака в дар, по наследству или по иным безвозмездным сделкам.</p> <p><b>54 ....</b> - это формирование страховых фондов с целью возмещения материального ущерба, причиненного юридическим и физическим лицам стихийными бедствиями и другими непредвиденными обстоятельствами.</p> <p><b>55 ...</b> - это способ воздействия на общественные отношения.</p> <p><b>56 ...</b> - это метод осуществления финансовой деятельности, означающий выделение средств на началах возмездности и возвратности.</p> <p><b>57 ...</b> - это метод осуществления финансовой деятельности, означающий безвозвратный и безвозмездный отпуск денежных средств.</p> <p><b>58 ...</b> - это обязательный платеж, взимаемый государством с физических и юридических лиц.</p> <p><b>59....</b> - это выборные и другие органы, наделенные полномочиями на решение вопросов местного значения и не входящие в систему органов государственной власти; 60. ... - это разновидность средств совершения преступления, которые непосредственно применяются для осуществления</p>
--	--	--	--	--	---



					преступного деяния (например, орудие взлома).
--	--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Правоведение	4	3			1. 3 2. 4 3. 2 4. 1 5. 2 6. 3 7. 1 8. 2 9. 4 10. 2 11. 1 12. 2 13. 3 14. 2 15. 1 16. 2 17. 2 18. 1 19. 3 20. 4 21. 4 22. 2 23. 2 24. 1 25. 2 26. 2 27. 3 28. 1 29. 2 30. 2 31. Адвокатура 32. Административная ответственность 33. Административно-правовые проступки 34. Административно-территориальная единица

					35.Административно-территориальное устройство 36.Административное взыскание 37.Административное право 38.Административное правонарушение 39.Вредные последствия 40.Вредный производственный фактор 41.Время отдыха 42.Выборы 43.Генеральный прокурор РФ 44.Генофонд 45.Гипотеза 46.Государственная власть 47.Дотации 48.Доходы бюджета 49.Европейская конвенция о защите прав человека и основных свобод 50.Имущественные отношения 51.Имущество 52.Инвестиционный проект 53.Личное имущество 54.Личное страхование 55.Метод 56.Метод кредитования 57.Метод финансирования 58.Налог 59.Органы местного самоуправления 60.Орудие преступления
--	--	--	--	--	---

# ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	УК-3.
Название компетенции	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	УК 3.1
Наименование индикатора	Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели
Шифр индикатора	УК 3.2
Наименование индикатора	Учитывает правила социального взаимодействия при реализации руководящей роли в организации командной работы

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Социология	2	1			1. Главное предназначение социальных институтов: 1) обеспечивать обществу динамизм, подвижность, изменчивость; 2) удовлетворять общественные потребности, придавать обществу стабильность; 3) гарантировать человеку права и свободы; 4) обеспечивать всех членов общества. 2. Вершиной пирамиды «иерархии наук» О.Конта является: 1) биология; 2) математика; 3) астрономия; 4) социология 3. Кто первым ввел в научный оборот термин «социология»: 1) О.Конт; 2) Г. Зиммель; 3) Э. Дюркгейм; 4) Г. Спенсер 4. Огюст Конт утверждает, что элементарной структурной единицей общества является: 1) малая группа; 2) личность; 3) род; 4) семья 5. Если изменения в обществе постепенно и естественно вырастают из

					<p>существующих в нём исторических условий, то имеет место: 1) эволюция; 2) реформа; 3) революция</p> <p>6. Тип господства, основанный на целерациональном действии: 1) легитимный; 2) харизматический; 3) традиционный; 4) авторитарный</p> <p>7. Главное предназначение социальных институтов:</p> <p>1) гарантия человеку соблюдение его прав; 2) создание стабильности в обществе, удовлетворении общественных потребностей; 3) обеспечение социальные реформы; 4) обеспечение материальной поддержки всем членам общества.</p> <p>8. Малая социальная группа – это группа людей:</p> <p>1) состоящая из 2-7 человек;</p> <p>2) которые имеют возможность непосредственного личного контакта;</p> <p>3) которая занимается социально-значимой деятельностью и где все члены группы имеют возможность непосредственного личного контакта, которая занимается социально-значимой деятельностью</p> <p>9. Субъективным, дополнительным критерием стратификации является:</p> <p>1) престиж; 2) власть; 3) доход; 4) образование</p> <p>10. Социальная структура общества – это:</p> <p>1) устойчивая связь элементов социальной системы;</p> <p>2) иерархическая связь элементов социальной системы;</p> <p>3) набор элементов социальной системы;</p> <p>4) социальный состав общества</p> <p>11. Социализация – это:</p> <p>1) усвоение норм и правил, принятых в обществе, включение человека в социальную структуру и активное влияние человека на социальные группы и процессы;</p> <p>2) активное влияние человека на социальные группы и процессы;</p> <p>3) усвоение норм и правил, принятых в обществе, включение человека в социальную структуру;</p> <p>4) процесс создания социальных структур</p> <p>12. Первичная социализация — это социализация, которая происходит: 1) после окончания трудовой деятельности;</p> <p>2) еще до рождения человека;</p> <p>3) в детстве и ранней юности, основным агентом социализации являются семья и школа;</p> <p>4) когда человек начинает свою трудовую деятельность, основными агентами являются трудовые коллективы</p> <p>13. Школа является агентом ... социализации (вставить). 1) неформальной; 2) первичной; 3) формальной; 4) вторичной</p> <p>14. Социализация человека начинается:</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>1) с началом трудовой деятельности; 2) с рождения; 3) в школе; 4) после окончания трудовой деятельности.</p> <p>15. Референтная группа – это группа,</p> <p>1) в которой человек не хочет оказаться;</p> <p>2) нормы и ценности которой человек разделяет и принимает, группа значима для человека и может оказывать влияние на его поступки;</p> <p>3) к которой человек имеет отношение в определенный отрезок времени;</p> <p>4) людей со схожими интересами</p> <p>16. Функция, которую выполняет экономическая структура согласно теории структурно-функционального анализа: 1) воспроизводства; 2) интеграции; 3) адаптации;</p> <p>4) стабилизации</p> <p>17. Характеристика социальной мобильности, которая показывает, какое количество индивидов изменило свое социальное положение по вертикали за единицу времени: 1) интенсивность; 2) всеобщность; 3) функциональность;</p> <p>4) скорость</p> <p>18. Предписанный социальный статус – это статус:</p> <p>1) который человек получает при рождении (пол, возраст, национальная принадлежность;</p> <p>2) которого достигает человек в течение своей жизни;</p> <p>3) который человек получает в социальной группе, которой он принадлежит;</p> <p>4) который человек себе сам приписывает</p> <p>19. Согласно теории структурно-функционального анализа функции общества как системы определяются:</p> <p>1) потребностями общества;</p> <p>2) ведущими социальными институтами;</p> <p>3) общественными деятелями;</p> <p>4) отдельными группами людей.</p> <p>20. Понятие «латентная функция» обозначает:</p> <p>1) явные последствия социального явления или поступка;</p> <p>2) неявные, скрытые последствия социального явления или поступка;</p> <p>3) дисфункциональное социальное явление или действие;</p> <p>4) социальный контроль</p> <p>21. Предписанный социальный статус – это статус:</p> <p>1) который человек получает при рождении (пол, возраст, национальная принадлежность;</p> <p>2) которого достигает человек в течение своей жизни;</p> <p>3) который человек получает в социальной группе, которой он</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>принадлежит;</p> <p>4) который человек себе сам приписывает</p> <p>22. Синонимом понятия «социальный статус» не является: 1) социальный ранг; 2) социальное положение;</p> <p>3) социальная позиция; 4) социальная роль</p> <p>23. Статусный набор – это: 1) совокупность всех статусов одного индивида; 2) совокупность всех статусов в обществе; 3) совокупность всех ролей, выполняемых в пределах одного статуса.</p> <p>24. Основное противоречие капиталистического общества по К. Марксу - это противоречие между:</p> <p>1) производительными силами и производственными отношениями; 2) различными социально-политическими движениями; 3) центром и регионами; 4) государством и церковью.</p> <p>25. Понятие «латентная функция» обозначает:</p> <p>1) явные последствия социального явления или поступка;</p> <p>2) скрытые последствия социального явления или поступка;</p> <p>3) дисфункциональное социальное явление или действие;</p> <p>4) функция социального контроля</p> <p>26. Согласно теории структурно-функционального анализа экономическая структура выполняет функцию: 1) воспроизводства; 2) интеграции; 3) адаптации; 4) стабилизации</p> <p>27. Согласно теории структурно-функционального анализа функции общества как системы определяются:</p> <p>1) потребностями общества; 2) ведущими социальными институтами; 3) общественными деятелями; 4) отдельными группами людей</p> <p>28. Социальные связи - это:</p> <p>1) взаимодействия индивидов и групп, преследующих определенные социальные цели;</p> <p>2) связи между социальными классами, общностями;</p> <p>3) отношения между индивидами в политической сфере общества;</p> <p>4) отношения между социальными группами.</p> <p>29. Главной причиной социального неравенства с марксистской точки зрения является:</p> <p>1) сохранение частной собственности на средства производства;</p> <p>2) невозможность для низших классов получить качественное образование;</p> <p>3) коррупция в высших органах государственной власти;</p> <p>4) деление общества на страты</p> <p>30. Какой из методов не относится к методам сбора данных в исследовании: 1) контент-анализ; 2) наблюдение;</p> <p>3) массовый опрос; 4) синтеза.</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>31.....— враждебная внутренняя установка или враждебный тип действий индивида или группы по отношению к другому индивиду или группе. Агрессия выражается в поведении, направленном на нанесение вреда или ущерба другому как физически, так и морально.</p> <p>32..... — приспособление личности или социальной группы к общественной среде, в ходе которого согласовываются требования и ожидания участвующих в нем субъектов.</p> <p>33.... — представление о социализации, согласно которому жизнь взрослых — это ряд кризисов, к которым необходимо приспосабливаться.</p> <p>34.... — действия, осуществляемые исследователем в процессе получения данных с целью формирования определенных представлений.</p> <p>35.... — доход столь низок, что не обеспечивает возможность приобретать предметы первой необходимости.</p> <p>36.... — отсутствие достаточного дохода по сравнению с другими членами общества.</p> <p>37.... — исторически меняющаяся форма социальных отношений между мужчиной и женщиной, посредством которой общество упорядочивает и санкционирует их половую жизнь и устанавливает их супружеские и родственные права и обязанности.</p> <p>38....— организация, деятельность которой предусматривает разделение иерархически упорядоченных ролей, складывающихся на основе четких правил и процедур; социальный слой, непосредственно осуществляющий функции управления обществом.</p> <p>39.... — способность навязывать свою волю другим и мобилизовывать ресурсы для достижения цели.</p> <p>40.... — разработанное социологом вопросительное высказывание в адрес респондента с целью получения информации в форме ответа.</p> <p>41.....— часть населения (популяции), строго отражающая особенности и соотношение всех элементов генеральной совокупности (исследуемого сообщества в целом).</p> <p>42..... — выборка, составленная таким образом, что каждый элемент структуры населения (и любое сочетание элементов) может быть включен в нее с одинаковой вероятностью.</p> <p>43..... — выборка, в которой исследователь отбирает людей для опроса из заданных целями исследования групп.</p> <p>44..... — системный способ сбора данных о поведении, взглядах или мнениях людей, связанный с опросом репрезентативной</p> <p>45.... — совокупность социальных характеристик пола.</p> <p>46..... — наше представление о своем поле: чувствуем ли мы себя мужчиной или женщиной.</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>47..... — испытуемые, с которыми обращаются так же, как с испытуемыми из экспериментальной группы, но на них не оказывает влияния независимая переменная.</p> <p>48.....— в эксперименте группа, которая подвергается воздействию независимой переменной.</p> <p>49.... — часть общества, члены которой осознают себя (или считаются с точки зрения других) носителями общей культуры.</p> <p>50.... — совокупность коллективных действий, направленных на поддержку социальных изменений или сопротивления социальным изменениям в обществе или социальной группе.</p> <p>51.... — социальное отношение, при котором социальная система <math>S^*</math> (это может быть индивид, группа, социальный институт) не может совершить необходимые для нее социальные действия <math>d^*</math>, если социальная система <math>S^{**}</math> не совершит действий <math>d^{**}</math>. При этом система <math>S^{**}</math> будет доминировать над зависимой системой <math>S^*</math>.</p> <p>52..... — относительно устойчивые и систематически воспроизводимые отношения между социальными объектами.</p> <p>53..... — система взглядов и идей, в которых осознаются и оцениваются отношения людей к действительности и друг к другу, социальные проблемы и конфликты, а также содержатся цели (программы) социальной деятельности, направленной на закрепление или изменение (развитие) данных общественных отношений.</p> <p>54..... — процесс появления новых культурных элементов и комплексов в субкультурах и доминирующей культуре.</p> <p>55..... — процесс появления новых черт и элементов в социальных структурах и системах социальных взаимоотношений.</p> <p>56..... — перемещение людей в данное общество извне.</p> <p>57....— тип кратковременных, легко прерываемых социальных связей, которые возникают, если люди соприкасаются в физическом или социальном пространстве.</p> <p>58..... — согласие значимого большинства людей любого сообщества относительно наиболее важных аспектов его социального порядка, выраженное в действиях.</p> <p>59..... — совокупность технологических, экономических, социальных, культурных, политических перемен, направленных на совершенствование общественной системы в целом.</p> <p>60..... — метод социологического исследования и получения информации путем прямой и непосредственной регистрации событий и условий их протекания.</p>
--	--	--	--	--	---



Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Социология	2	1			1. - 2 2. - 4. 3. - 2 4. - 1 5. - 2 6. - 1 7. - 2 8. - 3 9. - 1 10. - 2 11. - 3 12. - 3 13. - 4 14. - 2 15. - 2. 16. - 1 17. - 2 18. - 3 19. - 1 20. – 2 21. - 1 22. - 4 23. - 1 24. - 1 25. - 2 26. – 2, 3 27. - 1 28. - 1 29. - 1 30. – 4 31. Агрессия 32. Адаптация социальная 33. Адаптивный подход 34. Анализ данных 35. Бедность абсолютная 36. Бедность относительная 37. Брак

					38.Бюрократия 39.Власть 40.Вопрос (анкеты) 41.Выборка 42.Выборка случайная 43.Выборка целевая 44.Выборочное обследование 45.Гендер 46.Гендерная идентичность 47.Группа контрольная 48.Группа экспериментальная 49.Группа этническая 50.Движение социальное 51.Зависимость социальная 52.Закон социальный 53.Идеология 54.Изменение культурное 55.Изменение социальное 56.Иммиграция 57.Контакт социальный 58.Консенсус 59.Модернизация 60.Наблюдение
--	--	--	--	--	--

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	УК-4.
Название компетенции	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

### Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	УК 4.1
Наименование индикатора	Реализует устный и письменный обмен деловой информацией на иностранном языке с применением современных коммуникативных технологий в ходе научно-профессиональной деятельности
Шифр индикатора	УК4.2
Наименование индикатора	Осуществляет речевое взаимодействие в соответствии с нормами современного русского литературного языка в устной и письменной формах деловой коммуникации
Шифр индикатора	УК 4.3
Наименование индикатора	Знает современные информационные технологии и технические средства для коммуникации, в том числе с использованием сети «Интернет» в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном(-ых) языках
Шифр индикатора	УК 4.4
Наименование индикатора	Способен анализировать информацию, полученную с помощью коммуникативных технологий и применять ее в различных жизненных ситуациях, в том числе, для получения цифровых услуг

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Иностранный язык	1	1		ПК-4.1	<p>1. Don't forget to congratulate Robin .... passing her driving test. A) from B) with C) on D) about</p> <p>2. Jane may ... already. A) have left</p>

					<p>B) has left C) left D) leave</p> <p>3. Is it worth ... so much money on space travel? A) have spent B) to spend C) spend D) spending</p> <p>4. I can't hear the speaker ... the result of voting. A) to announce B) announcing C) announce D) announced</p> <p>5. How do you know the man stole the watch? – I saw him ... it in the pocket and leave the shop without paying. A) put B) putting C) puts D) to put</p> <p>6. He ... to meet her yesterday. A) happen B) to happen C) happened D) was happened</p> <p>7. You ... better go to your doctor. A) had B) would C) should D) have</p> <p>8. I would rather ... a novel than read a biography. A) to read B) having read C) read D) reading</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>9. She ... a film when the phone rang.  A) has been watching  B) had been watching  C) has watched  D) was watching</p> <p>10. The meeting ... at 9 o'clock. Don't be late.  A) started  B) was starting  C) starts  D) will start</p> <p>11. If you had got up earlier, you ... the bus.  A) wouldn't miss  B) wouldn't have missed  C) won't miss</p> <p>12. dairy – молочный  13. fat – жир  14. fermentation – брожение  15. fiber – волокно  16. healthy – здоровый  17. herb – трава, растение</p>
Русский язык и культура речи	2	2		ПК-4.2	<p>18. <u>Образцовый вариант языка, который используется во всех основных сферах общественной жизни (науке, образовании, культуре, сфере общественных отношений и т.д.), – это ...</u></p> <p>19. Одна из форм существования языка, служащая средством общения в основном малообразованной части городского населения, – это ...</p> <p>20. Сходные по звучанию слова, которые совпадают по значению – это ....</p> <p>21. Такие слова, как ... и ..., относятся к пассивному запасу лексики русского языка.</p> <p>22. Слова, вышедшие из активного употребления в связи с тем, что из жизни ушли понятия, обозначаемые ими – это ....</p> <p>23. Вытесненные из активного употребления синонимами, устаревшие названия современных предметов и явлений, – это ...</p> <p>24. Территориальная лексика называется ...</p> <p>25. К профессиональной лексике следует отнести ... и ....</p> <p>26. Когда в речи употребляются слова близкие по смыслу и поэтому</p>

					<p>логически излишни, – это ....</p> <p>27. Если происходит повторение однокоренных слов или одинаковых морфем – это ....</p> <p>28. Что подразумевается под обработанной частью общенародного языка, обладающей в большей или меньшей степени письменно закреплёнными нормами?</p> <p>а. художественный язык</p> <p>б. разговорная речь</p> <p>в. литературный язык</p> <p>г. внелитературные элементы</p> <p>29. Что из данных вариантов является основным признаком литературного языка?</p> <p>а) нормативность</p> <p>б) формативность</p> <p>в) информативность</p> <p>30. Каким диалектам противостоит литературный язык по своему культурному и социальному статусу?</p> <p>а. общепринятым</p> <p>б. территориальным</p> <p>в. основным</p> <p>г. социальным</p> <p>31. Литературный язык – это:</p> <p>а. основа национального языка</p> <p>б. то же, что и национальный язык</p> <p>в. социально и территориально ограниченные элементы</p> <p>г. нет верного ответа</p> <p>32. Литературный язык характеризуется:</p> <p>а. обработанностью</p> <p>б. нормативностью</p> <p>в. стабильностью</p> <p>г. всеми перечисленными свойствами</p>
Информатика	2	2		ПК-4.3	<p>33. Под информационно-коммуникационной технологией понимается:</p> <p>1. совокупность программно-аппаратных средств и методов организации информационного взаимодействия пользователей и их доступа к информационным ресурсам;</p> <p>2. совокупность программных комплексов, используемых для организации информационного взаимодействия пользователей;</p> <p>3. совокупность технических средств, используемых для организации информационного взаимодействия пользователей;</p> <p>4. совокупность программно-аппаратных средств, каналов связи и</p>

					<p>различных сервисов, обеспечивающих интеграцию пользователей в общее информационное пространство;</p> <p>34. Информационная инфраструктура – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. совокупность программно-аппаратных средств, каналов связи и различных сервисов, обеспечивающих интеграцию пользователей в общее информационное пространство;</li> <li>2. совокупность программно-аппаратных средств и методов организации информационного взаимодействия пользователей и их доступа к информационным ресурсам;</li> <li>3. совокупность технических средств, используемых для организации информационного взаимодействия пользователей;</li> <li>4. совокупность программных комплексов, используемых для организации информационного взаимодействия пользователей;</li> </ol> <p>35. Информационное пространство – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. локализованное виртуальное пространство, в рамках которого осуществляется информационное взаимодействие интегрированных в него пользователей;</li> <li>2. физически локализованное пространство, в рамках которого осуществляется информационное взаимодействие интегрированных в него пользователей;</li> <li>3. совокупность компьютеров, объединенных в единую информационную сеть и использующих общее программное обеспечение;</li> <li>4. совокупная память компьютеров, объединенных в единую информационную сеть;</li> </ol> <p>36. Информационные ресурсы – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. совокупность сведений, представленных в формализованном виде и размещенных на любого рода носителях;</li> <li>2. совокупность знаний, которыми обладает некая общность людей;</li> <li>3. совокупность всей информации, размещенной в памяти компьютера;</li> <li>4. совокупность сведений, представленных в текстовой или графической форме и доступных с любого компьютера;</li> </ol> <p>37. Компьютерная сеть – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. совокупность компьютеров, соединенных с помощью каналов связи и средств коммутации в единую систему;</li> <li>2. совокупность компьютеров, использующих общее программное обеспечение;</li> <li>3. совокупность компьютеров, расположенных в одном помещении и использующихся для решения однотипных задач;</li> </ol> <p>38. Локальная сеть – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. сеть, связывающая совокупность компьютеров в ограниченной зоне;</li> </ol>
--	--	--	--	--	--

					<p>2. совокупность локально работающих компьютеров;</p> <p>3. совокупность каналов связи компьютера с периферийными устройствами;</p> <p>4. сеть, в которой все компьютеры работают локально;</p> <p>39. Компьютер, который обслуживает другие станции, предоставляя общие ресурсы и услуги для совместного использования, называется .....</p> <p>40. Рабочая станция – это:</p> <p>1. компьютер, подключенный к сети и обеспечивающий доступ к ее ресурсам;</p> <p>2. любой компьютер, подключенный к сети;</p> <p>3. компьютер, используемый для реализации информационных технологий;</p> <p>4. компьютер, к которому не подключены периферийные устройства;</p> <p>41. Топология компьютерной сети – это:</p> <p>1. способ соединения компьютеров в сети, сохраняющий ее свойства независимо от количества компьютеров и их характеристик;</p> <p>2. способ соединения компьютеров в сети, меняющий свойства в зависимости от количества компьютеров и их характеристик;</p> <p>3. тип используемой сетевой операционной системы;</p> <p>4. тип используемых каналов связи между компьютерами;</p> <p>42. Архитектура компьютерной сети – это:</p> <p>1. структура сети, определяющая её топологию, состав устройств и правила их взаимодействия;</p> <p>2. структура сети, меняющаяся в зависимости от количества входящих в нее компьютеров;</p> <p>3. схема, отражающая физическое расположение компьютеров, объединенных в сеть;</p> <p>4. схема, отражающая виртуальное расположение компьютеров, объединенных в сеть;</p> <p>43..... – вирус, распространяющийся по компьютерной сети.</p> <p>44..... – набор программ, объединенных по определенному признаку.</p> <p>45..... – тип файлов, которые представляют собой программный код, изображение или информацию форматирования документов (в отличие от чисто текстовых файлов).</p> <p>46..... – магнитный носитель информации, представленной в виде файлов.</p> <p>47..... – информации не иметь скрытых ошибок.</p> <p>48..... - свойство информации, характеризующее возможность ее получения данным потребителем.</p> <p>49..... – свойство, характеризующее невозможность несанкционированного использования или изменения.</p>
--	--	--	--	--	---



Цифровая экономика	4	4		ПК-4.4	<p>50. Новая индустриализация развитых стран предусматривает фундаментальные изменения в _____ промышленности</p> <p>51. Вставьте пропущенное слово (слова). Кто является автором концепции Четвёртой промышленной революции? _____</p> <p>52. Вставьте пропущенное слово (слова). Полной интеграции вычислительных ресурсов в физические процессы позволяет достичь _____ система</p> <p>53. Вставьте пропущенное слово (слова). Главным блоком в технологиях Четвёртой промышленной революции является _____</p> <p>54. Вставьте пропущенное слово (слова). Конвергенция технологий означает их переплетение и _____ с последующим возникновением трудно предсказуемых системных эффектов</p> <p>55. Четвёртая промышленная революция — это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Технологическая неизбежность, с которой нужно смириться</li> <li>б) Вызов всему человечеству, на который ему предстоит осознанно ответить</li> <li>в) Перспектива, которую следует по возможности избегать</li> <li>г) Локальное явление, затрагивающее исключительно развитые страны</li> </ul> <p>56. На сегодняшний момент вещей материального мира подключено к сети:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) более 90%</li> <li>б) более 50%</li> <li>в) менее 10%</li> <li>г) менее 1%</li> </ul> <p>57. Укажите все виды взаимодействия в рамках интернета вещей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) машина – человек и машина – машина</li> <li>б) человек – человек, машина – человек и машина – машина</li> <li>в) человек – человек и машина – машина</li> <li>г) только человек – человек</li> </ul> <p>58. Могут ли существовать системы Интернета вещей без контроллеров?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) да</li> <li>б) нет</li> </ul> <p>59. Укажите правильный путь, который проходят данные от конечного устройства до человека:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Контроллер</li> <li>б) Датчики в устройствах</li> </ul>

					<p>в) Центр обработки данных г) Интернет д) Маршрутизатор е) Человек</p> <p>60..... – совокупность структурированных и упорядоченных данных, относящихся к определенной предметной области.</p> <p>61..... – подход к управлению сложными системами, при котором строится экспериментальная модель системы, затем производятся анализ и сравнительная оценка конкретных вариантов функционирования системы путем «проигрывания» различных ситуаций на рассматриваемой модели.</p> <p>62..... – подготовка и постепенное осуществление инновационных изменений, в ходе которых новшество изменяется от творческой идеи до конкретного инновационного продукта, технологии или услуги.</p> <p>63..... – математический или физический аналог реальной системы, в котором характер протекания основных процессов подобен протеканию таких же процессов в реальной системе.</p> <p>64..... – организация и распространение информации между работниками на базе системы процессов, позволяющих организации создавать, кодифицировать и применять знание (как явное, так и неявное).</p>
--	--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Иностранный язык	1	1		ПК-4.1	<p>1. *В 2. *А 3. *D 4. *В 5. *В 6. *С 7. *В 8. *С 9. *D 10. *С 11. *В 12. молочный 13. жир 14. брожение 15. волокно 16. здоровый</p>

					17. трава, растение
Русский язык и культура речи	2	2		ПК-4.2	18. литературный язык. 19. просторечие. 20. паронимы. 21. историзмы и архаизмы 22. историзмы. 23. архаизмы. 24. диалектной. 25. термины и профессионализмы. 26. плеоназм. 27. тавтология. 28. в 29. а,в 30. б 31. а 32. г
Информатика	2	2		ПК-4.3	33. 1 34. 1 35. 1 36. 1 37. 1 38. 1 39. сервер 40. 1 41. 1 42. 1 43. Вирус сетевой 44. Группа программ 45. Двоичный 46. Диск 47. Информация достоверна 48. Информация доступна 49. Информация защищена
Цифровая экономика	4	4		ПК-4.4	50. обрабатывающей 51. Клаус Шваб 52. Киберфизическая 53. Цифровой блок 54. слияние 55. б

					56. г 57. б 58. б 59. б, а, д, г, в, е 60.База данных (БД) 61.Имитационное моделирование 62.Инновационный процесс 63.Модель системы 64.Операционное управление знаниями
--	--	--	--	--	---

Для каждой компетенции ФОС сохраняется отдельным файлом.

Имя файла: код ООП\_профиль\*\_код компетенции

\* профиль писать сокращенно (не более 10 символов)

**\*\* Количество заданий по каждой компетенции не менее 60**

**\*\* Должно выполняться требование по соотношению заданий закрытого и открытого типа 50/50 (закрытого типа – тесты; открытого типа – вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	УК-5.
Название компетенции	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

### Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	УК 5.1
Наименование индикатора	Оценивает значение исторических событий и лиц в развитии общества и формировании культурных традиций в контексте отечественной и мировой истории
Шифр индикатора	УК 5.2
Наименование индикатора	Определяет преимущества и потенциальные проблемы межкультурного взаимодействия, обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем
Шифр индикатора	УК 5.3
Наименование индикатора	Реализует принципы недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий
Шифр индикатора	УК 5.4
Наименование индикатора	Осуществляет конструктивное взаимодействие с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
Шифр индикатора	УК 5.5
Наименование индикатора	Умеет прогнозировать социальные явления и предлагает меры по управлению ими на основе закономерностей социальных действий и массового поведения людей

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)*
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Философия	3	3		УК-5.2,5.3	1. Философия первоначально понималась как ... а) наука о человеке; б) любовь к мудрости;

				<p>в) учение об абсолютной истине; г) душа культуры.</p> <p>2. Раздел философии, изучающей природу знания и познания...</p> <p>а) эмпиризм; б) гносеология; в) онтология; г) аксиология.</p> <p>3. Раздел философии, изучающий природу ценностей...</p> <p>а) онтология; б) аксиология; в) антропология; г) гносеология.</p> <p>4. Раздел философии, изучающий природу человека...</p> <p>а) аксиология; б) антропология; в) онтология; г) гносеология.</p> <p>5. Какие вопросы в первую очередь отнесены к разряду философских?</p> <p>а) как возник и существует мир; б) из чего состоит мир; в) что такое человек и какова его роль в мире; г) какова роль бога в мире; д) что такое прекрасное и какова его роль в мире.</p> <p>6. Суть философской проблемы бытия состоит...</p> <p>а) в определении способа существования и направленности эволюции мира в целом и человека в нем; б) в выявлении смысла жизни человека; в) в неопределенности ответа на вопрос «быть или не быть?»; г) в определении характера взаимозависимости сущности и существования.</p> <p>7. Проблема бытия считается философской, а не естественнонаучной, поскольку...</p> <p>а) любое ее решение явно или неявно предполагает существование творца – Бога;</p>
--	--	--	--	--

					<p>б) так сложилось исторически, хотя сегодня развитие естествознания сняло эту необходимость;</p> <p>в) принципы ее решения выходят за рамки любого возможного человеческого опыта и включают неустранимые ценностные предпочтения;</p> <p>г) средствами науки невозможно изучать явления духовной жизни, которые также относятся к формам бытия.</p> <p>8. Современные философские представления о бытии отождествляют его с (со) ...</p> <p>а) жизнью отдельного человека;</p> <p>б) всеми материальными объектами;</p> <p>в) всем, что можно почувствовать;</p> <p>г) всем существующим.</p> <p>9. Наиболее правильным пониманием содержания категории «материя» является</p> <p>а) материя – это философская категория для обозначения бытия;</p> <p>б) материя – это символ, обозначающий ощущения наших органов чувств;</p> <p>в) материя – это философская категория для обозначения объективной реальности, данной нам в ощущениях;</p> <p>10. Согласно классической концепции, истина – это...</p> <p>а) фрагмент объективной реальности;</p> <p>б) мнение субъекта об объекте;</p> <p>в) адекватное отражение объекта субъектом;</p> <p>г) процесс познания объекта субъектом</p> <p>11. Чувственное и рациональное познание...</p> <p>а) не зависят друг от друга;</p> <p>б) исходят из опыта;</p> <p>в) противостоят друг другу;</p> <p>г) взаимосвязаны</p> <p>12. Комплексный характер и длительный период становления человека в обществе – это важнейшие стороны решения проблемы человека) Что обеспечивает единство такого процесса?</p> <p>а) Антропогенез</p> <p>б) Антропосоциогенез</p> <p>в) Антропологизм</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>г) Социогенез д) Филогенез</p> <p>13. Внутренняя позиция личности, отражающая взаимосвязь личностных и общественных значений: а) ценностное сознание; б) ценностное отношение; в) ценностное поведение; г) ценностные ориентации.</p> <p>14. На Западе задача предвидения будущего Человечества осуществляется в рамках специальной области знания - ... а) социологии б) акмеологии в) эргономики г) футурологии</p> <p>15. Эсхатология - это... а) учение об уникальности жизни на Земле б) религиозное учение о конце света в) учение о мировой религии г) всеобщий запрет на убийство</p>
История России	2	2		УК-5.1	<p>16. Какие страны стали постоянными членами совета Безопасности ООН А) СССР, США, Англия, Франция, Китай В) СССР, США, Англия, Германия, Япония С) СССР, США, Китай, Индия, Польша D) СССР, Украина, Китай, Индия</p> <p>17. Союзники русских князей в битве на реке Калка _____</p> <p>18. Двумя причинами, способствовавшими консолидации Руси под главенством Москвы, являлись: 1. добровольная передача тверскими князьями ярлыков на княжение московским князьям 2. успешные действия московских князей в борьбе за великое княжение 3. победа Дмитрия Донского в Куликовской битве 4. победа А.Невского на Чудском озере</p> <p>19. Прочтите отрывок из исторического источника и укажите, о каком событии в нем говорится: «Не хотим за великого князя московского, не хотим называться его вотчиной, мы люди вольные, не хотим терпеть обиды от Москвы, хотим за короля польского и великого князя литовского Казимира», - так кричали на</p>



					<p>вече бояре и их сторонники»</p> <p>20. Первый государь всея Руси:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Василий III</li> <li>2. Иван III</li> <li>3. Иван Калита</li> <li>4. Дмитрий Донской</li> </ol> <p>21. Установите соответствие между датами и событиями из истории</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. стояние на реке Угра</li> <li>2. принятие первого общероссийского Судебника</li> <li>3. присоединение Новгорода</li> </ol> <hr/> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) 1478</li> <li>б) 1480</li> <li>в) 1497</li> </ol> <p>22. Родоначальником династии московских князей является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Иван Калита</li> <li>2. Симеон Гордый</li> <li>3. Василий I</li> <li>4. Даниил Александрович</li> </ol> <p>23. С возвышением и укреплением Москвы связаны даты:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 980</li> <li>2. 1380</li> <li>3. 1327</li> <li>4. 1480</li> </ol> <p>24. В правление Ивана III произошло:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. созыв Земского собора</li> <li>2. создание стрелецкого войска</li> <li>3. пресечение династии Рюриковичей</li> <li>4. введение правила Юрьева дня</li> </ol> <p>25. Столица Золотой Орды г. Сарай находилась:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. на месте разоренной Рязани</li> <li>2. на реке Тобол</li> <li>3. на реке Иртыш</li> <li>4. недалеко от нынешней Астрахани</li> </ol> <p>26. Прочтите отрывок из сочинения историка В.Янина и укажите, о каком художнике идет речь</p> <p>«Нет в XV веке более звонкого имени. Перечень сохранившихся работ величайшего русского художника средневековья невелик..., но даже части сохранившегося, даже одной- единственной неповторимой Троицы было бы достаточно для бессмертия его имени...»</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>27. Коломну и Можайск присоединил (присоединили) к Москве</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Александр Невский</li> <li>2. Иван Калита</li> <li>3. Дмитрий Донской</li> <li>4. московский князь Даниил и сын его Юрий Данилович</li> </ol> <p>28. С 1326 г. Москва становится религиозным центром русских земель после переноса в неё резиденции митрополита:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Иллариона</li> <li>2. Вассиана</li> <li>3. Петра</li> <li>4. Киприана</li> </ol> <p>29. Отставание в развитии русских земель в 13 – 15 веках было вызвано:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. феодальной раздробленностью</li> <li>2. низкой культурой населения</li> <li>3. монгольским нашествием</li> <li>4. удачами шведских и немецких рыцарей в покорении русских земель</li> </ol> <p><b>30.</b> Ознакомьтесь с историческим портретом великого князя и укажите имя князя</p> <p>Не жалел средств для строительства новых храмов и монастырей. Построил в Кремле Успенский собор.</p> <p>Носил на поясе большой кошель, чтобы раздавать милостыню нищим, который впоследствии дал ему прозвище.</p> <p>Любой ценой хотел сохранить мир, с началом его правления на Руси прекратились монгольские набеги.</p> <p>Получил ярлык на великое княжение, часто ездил в Орду, не жалел денег на богатые подарки, регулярно платил дань.</p> <p>Значительно расширил московские владения.</p>
Основы российской государственности	1	1		<p>УК-5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5</p> <p>31. Значительная часть Европейской территории России расположена на...</p> <p>32. С точки зрения геологической структуры и рельефа территорию России можно разделить на...</p> <p>33. В составе Уральских гор выделяют...</p> <p>34. Рельеф Западно-Сибирской равнины – ...</p> <p>35. К востоку от Енисея горы занимают...</p> <p>36. Географический центр России находится на...</p> <p>37. Исключительная экономическая зона...</p> <p>38. Около 10% территории России занимает тундра – ...</p> <p>39. Тайга, самая обширная природная зона России, простирается от...</p> <p>40. Ладожское и Онежское озера на северо-западе России являются двумя</p>

					<p>крупнейшими озерами Европы. Однако озеро Байкал является...</p> <p>41. Выберите правильное суждение:</p> <p>а) статус всех субъектов РФ одинаков;</p> <p>б) статус всех субъектов РФ определен самостоятельными нормативными актами субъекта;</p> <p>в) статус всех субъектов РФ неодинаков: у республик – конституция, язык, у областей и краев – нет своих законов и государственных языков.</p> <p>42. Российская Федерация:</p> <p>а) форма правления – диктатура;</p> <p>б) форма правления – монархия;</p> <p>в) форма правления – республиканская.</p> <p>43. Какие черты не свойственны России:</p> <p>а) одна национальность всей страны;</p> <p>б) разделение на области.</p> <p>44. Под охраной законов в России не находятся:</p> <p>а) собственность;</p> <p>б) здоровье человека;</p> <p>в) предметы роскоши.</p> <p>45. Российская Федерация:</p> <p>а) демократическое государство;</p> <p>б) капиталистическое государство;</p> <p>в) социалистическое государство.</p>
Социология	2	1		УК-5.4,5.5	<p>46. Предписанный социальный статус – это статус:</p> <p>1) который человек получает при рождении (пол, возраст, национальная принадлежность);</p> <p>2) которого достигает человек в течение своей жизни;</p> <p>3) который человек получает в социальной группе, которой он принадлежит;</p> <p>4) который человек себе сам приписывает</p> <p>47. Синонимом понятия «социальный статус» не является: 1) социальный ранг; 2) социальное положение; 3) социальная позиция; 4) социальная роль</p> <p>48. Статусный набор – это: 1) совокупность всех статусов одного индивида; 2) совокупность всех статусов в обществе; 3) совокупность всех ролей, выполняемых в пределах одного статуса.</p> <p>49. Основное противоречие капиталистического общества по К. Марксу - это противоречие между:</p> <p>1) производительными силами и производственными отношениями; 2) различными социально-политическими движениями; 3) центром и</p>

					<p>регионами; 4) государством и церковью.</p> <p>50. Понятие «латентная функция» обозначает:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) явные последствия социального явления или поступка;</li> <li>2) скрытые последствия социального явления или поступка;</li> <li>3) дисфункциональное социальное явление или действие;</li> <li>4) функция социального контроля</li> </ol> <p>51. Согласно теории структурно-функционального анализа экономическая структура выполняет функцию: 1) воспроизводства; 2) интеграции; 3) адаптации; 4) стабилизации</p> <p>52. Согласно теории структурно-функционального анализа функции общества как системы определяются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) потребностями общества; 2) ведущими социальными институтами; 3) общественными деятелями; 4) отдельными группами людей</li> </ol> <p>53. Социальные связи - это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) взаимодействия индивидов и групп, преследующих определенные социальные цели;</li> <li>2) связи между социальными классами, общностями;</li> <li>3) отношения между индивидами в политической сфере общества;</li> <li>4) отношения между социальными группами.</li> </ol> <p>54. Главной причиной социального неравенства с марксистской точки зрения является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сохранение частной собственности на средства производства;</li> <li>2) невозможность для низших классов получить качественное образование;</li> <li>3) коррупция в высших органах государственной власти;</li> <li>4) деление общества на страты</li> </ol> <p>55. Какой из методов не относится к методам сбора данных в исследовании: 1) контент-анализ; 2) наблюдение;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3) массовый опрос; 4) синтеза.</li> </ol> <p>56. Производительные силы и производственные отношения в совокупности образуют: 1) способ производства;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2) средства производства; 3) орудия труда; 4) общественно-экономическую формацию.</li> </ol> <p>57. Перечислите специализированные методики в социологических исследованиях: 1) - контент-анализ;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2) интервью; 3) эксперимент; 4) методика фокус-групп</li> </ol> <p>58. К признаку простого общества относится:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) наличие нескольких социальных слоев населения;</li> <li>2) зарождение социального института – государство;</li> <li>3) отсутствие социального неравенства;</li> <li>4) деление на классы или страты</li> </ol>
--	--	--	--	--	--

					<p>59. Социализация является процессом:</p> <p>1) дискретным, прерывающимся;</p> <p>2) охватывающем всех в детском и подростковом возрасте;</p> <p>3) охватывающем всех индивидов на протяжении всей жизни;</p> <p>4) охватывающем только личностей, получивших образование.</p> <p>60. Процесс ограничения или лишения прав определенных категорий населения по каким-либо признакам называется: 1) геноцид; 2) эксплуатация; 3) дискриминация; 4) апартеид.</p> <p>61. К девиантному поведению не относится _____ поведение: 1) преступное; 2) зависимое; 3) гениальное; 4) нормальное</p> <p>62. Односторонний, упрощенный, идеализированный или негативный образ, разделяемый членами какой-либо группы – это: 1) стереотип; 2) самоназвание; 3) заблуждение; 4) – самовосприятие.</p> <p>63. Включенное наблюдение – это:</p> <p>1) наблюдение, результаты которого документируются;</p> <p>2) метод исследования, когда социолог является членом группы, которую исследует;</p> <p>3) единственный метод, который можно применять в «закрытых» группах;</p> <p>4) целенаправленное наблюдение.</p> <p>64. Социальные общности, объединенные на основе единого языка, особенностей культуры и психологии, называются: 1) территориальные; 2) географические; 3) этнические; 4) классовые.</p> <p>65. Стремление отдельных стран «третьего мира» обладать ядерным оружием является примером глобальной проблемы: 1) «Север» - «Юг»; 2) «Война» - «Мир»; 3) экологической; 4) демографической</p>
--	--	--	--	--	--

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Философия	3	3		УК-5.2,5.3	<p>1. б</p> <p>2. б</p> <p>3. б</p> <p>4. б</p> <p>5. б, в, д</p> <p>6. г</p> <p>7. в</p> <p>8. г</p>

					9. в 10. в 11. г 12. б 13. г 14. г 15. б
История России	2	2		УК-5.1	16 А 17. <i>половцы</i> 18. 2,3 19. <i>восстание в Новгороде, конец XVв.</i> 20. 2 21. 1-б, 2-в, 3-а 22. 4 23. 1327, 1380 24. 4 25. 4 26. Андрей Рублев 27. 4 28. 3 29. 3 30. Иван Калита
Основы российской государственности	1	1		УК-5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5	31. одной из крупнейших равнин мира – Восточно-Европейской (русской) 32. две основных части, восточную и западную, граница которых протекает примерно по Енисею 33. Полярный Урал, Приполярный Урал, Северный Урал, Средний Урал, Южный Урал 34. один из самых однородных в мире 35. бо́льшую часть территории и выходят к берегам Тихого океана 36. территории Красноярского края, у юго-восточного берега озера Виви 37. 200 морских миль от сухопутной территории или внутренних морских вод при наличии последних в виде соответствующих портов, заливов, бухт, губ и лиманов 38. безлесная, болотистая равнина 39. западных границ России до Тихого океана 40. крупнейшим и самым глубоким, чистым, старейшим и наиболее вместительным пресноводным озером в мире 41. в 42. в 43. а

					44. в 45. а
Социология	2	1		УК-5.4,5.5	46. - 1 47. - 4 48. - 1 49. - 1 50. - 2 51. – 2, 3 52. - 1 53. - 1 54. - 1 55. - 4 56. - 1 57. - 4 58. - 3 59. - 3 60. - 3 61. - 4 62. - 1 63. - 2 64. - 3 65. – 2

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	УК-6.
Название компетенции	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

### Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	УК 6.1
Наименование индикатора	Знает технологии самоорганизации во времени и способен их применять в жизнедеятельности
Шифр индикатора	УК 6.2
Наименование индикатора	Контролирует количество времени, потраченного на конкретные виды деятельности; вырабатывает инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, целей

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Тайм-менеджмент	3	3		УК-6.1	<p>1. Дифференциация способов управления людьми в зависимости от их склонностей и предпочтений, поиск «индивидуального подхода» к каждому сотруднику:</p> <p>а) детерминация принципов управления;</p> <p>б) кастомизация методов управления</p> <p>в) идеологизация системы управления.</p> <p>2. Метод привязки задач к времени, заключающийся в создании системы структурирования внимания, обеспечивающей появление указателей на задачи «в поле зрения» по мере приближения оптимального времени для их выполнения:</p> <p>а) метод швейцарского сыра</p> <p>б) слоновая техника</p> <p>в) метод структурирования внимания</p> <p>3. Совокупность внешних и/или внутренних обстоятельств, обеспечивающих наиболее благоприятные условия для выполнения какого-либо дела:</p> <p>а) контекст</p> <p>б) константа;</p> <p>в) контраст.</p>



					<p>4. Одна из наиболее характерных причин дефицита времени:</p> <p>а) неумение контролировать свои потребности  б) умение контролировать свои потребности  в) плановость работы.</p> <p>5. Беспокойство менеджера из-за недостатка времени можно определить по следующему признаку:</p> <p>а) сосредоточение на работе  б) частые телефонные звонки и визиты посетителей не дают сосредоточиться на основной работе  в) своевременные ответы на письма.</p> <p>6. Крупные задачи, которые невозможно решить за один раз:</p> <p>а) слоны  б) бизоны  в) буйволы.</p> <p>7. Один из процессов тайм-менеджмента:</p> <p>а) организация  б) контроль достижения цели, выполнения планов, подведение итогов по результатам  в) целедостижение.</p> <p>8. Эффективный инструмент для планирования и контроля сложно структурированных задач с конкретными сроками:</p> <p>а) одномерный график  б) трехмерный график  в) двухмерный график</p> <p>9. Один из процессов тайм-менеджмента:</p> <p>а) тестирование  б) планирование и расстановка приоритетов  в) разработка.</p> <p>10. Учет расходов личного времени путем простой письменной фиксации:</p> <p>а) выписка  б) заметка  в) хронометраж</p> <p>11. В чем заключается суть метода «швейцарского сыра»?</p> <p>а) задачи выполняются последовательно, по степени их значимости  б) задача выполняется не в логическом порядке, а в произвольном  в) задача выполняется поэтапно.</p> <p>12. Что является одним из шагов техники контекстного планирования:</p> <p>а) просмотр списка задач при приближении контекста  б) просмотр списка хронофагов при приближении контекста  в) просмотр своих ключевых областей</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>13. При использовании многокритериальной оценки каждый вариант оценивается:</p> <p>а) по двум критериям, которым присвоен наибольший вес</p> <p>б) по всем критериям</p> <p>в) по критерию, имеющему самый большой вес</p> <p>14. Как называется подход, при котором человек действует вопреки внешним обстоятельствам, активно влияет на свою жизнь:</p> <p>а) приоритизированным</p> <p>б) мотивационным</p> <p>в) проактивным</p> <p>15. Показателем для хронометража может быть:</p> <p>а) только одна цель стратегического уровня</p> <p>б) главная цель жизни</p> <p>в) любая цель</p> <p>16. В современных компаниях основным средством корпоративной коммуникации является?</p> <p>а) телефонные переговоры</p> <p>б) электронная почта</p> <p>в) «сарафанное радио» совещания</p> <p>17. Личное время сотрудника - Термин употребляется в контексте темы корпоративного тайм-менеджмента для обозначения индивидуальных ресурсов времени сотрудника.</p> <p>18. Метод швейцарского сыра. Прием, заключающийся в «выгрызании» из неприятной задачи небольших кусочков, постепенном «подтачивании» неприятной задачи с разных сторон.</p> <p>19. Механистический / органический подходы к планированию - планирование деятельности, исходящее из предположения механистичности ее компонент (можно структурировать, менять местами, уплотнять во времени при необходимости выполнить быстрее) либо, соответственно, из предположения об органическом характере деятельности (необходимо учитывать внутренние законы ее развития, выделять время на «созревание» результатов, и т.п.)</p> <p>20. Надцели - абстрактные цели, задающие общее направление движения, но не связывающие субъекта конкретным описанием желаемого результата.</p> <p>21. Приоритеты - критерии, влияющие на определение сравнительной важности задач, и, соответственно, на выбор при наличии между ними «конфликта интересов», обусловленного ограниченностью ресурсов.</p> <p>22. Резервы (эффективности). Потенциальный прирост эффективности, который можно получить при совершенствовании процесса.</p> <p>23. Успех - достижение высокого результата, обусловленное как высокой эффективностью наших действий, так и удачным стечением обстоятельств.</p> <p>24. Хронос / кайрос - линейное, измеримое, «астрономическое» время / «уместное», «подходящее» время, удачный момент для совершения каких-либо действий.</p> <p>25. Хронометраж. Один из ключевых методов тайм-менеджмента - фиксация расходов личного времени (либо других значимых количественных или качественных признаков деятельности), дающая материал для анализа и принятия решений.</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>26. Цели - более или менее четкие описания желаемой конечной ситуации (результата, продукта действий).</p> <p>27. Абсолютный / относительный показатели в анализе расходов времени. Абсолютный показатель - сумма расходов времени по интересующей нас категории; относительный - доля этих расходов в «общей картине».</p> <p>28. Время «нетто» / «брутто». «Брутто» - общее учтенное время; «нетто» - «чистый» расход времени на задачи. «Нетто» = «Брутто» минус мелкие поглотители времени.</p> <p>29. Гибкое планирование - планирование, в которое заложены механизмы оперативного изменения планов в зависимости от обстоятельств.</p> <p>30. Классическое («жесткое») планирование - составление списка дел, «привязанных» к определенному времени («хроносу», четко определенному астрономическому времени).</p> <p>31. Ключевые области - основные направления деятельности. Схема ключевых областей (как правило древовидная) позволяет создать стратегический обзор деятельности, поддерживать ее гармонию.</p> <p>32. Ежедневник - органайзер, основным элементом которого является система бланков планирования на календарный год (как правило одна страница на день либо один разворот на неделю).</p> <p>33. Подход к налаживанию «регулярного менеджмента» в личной работе, как и TQM в управлении фирмой акцентирующий внимание на характеристике продукта, и стремящийся обеспечить это комплексом мер, включающих формализацию и стандартизацию деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) персональное тотальное управление качеством</li> <li>б) персональный тайм-менеджмент;</li> <li>в) персональный тотальный контроль.</li> </ul> <p>34. Одна из наиболее характерных причин дефицита времени:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) адекватная оценка своих способностей, скорости работы, результативности</li> <li>б) неадекватная оценка своих способностей, скорости работы, результативности</li> <li>в) соответствие работника и занимаемой им должности</li> </ul> <p>35. Технология, позволяющая использовать невосполнимое время жизни в соответствии со своими личными и бизнес-целями и ценностями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Тайм-менеджмент</li> <li>б) Смарт-менеджмент</li> <li>в) Лайм-менеджмент.</li> </ul> <p>36. Под каким названием получил широкую известность в современную эпоху закон Парето?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) «Принцип 20/80»</li> <li>б) «Принцип 50/50»</li> <li>в) «Принцип 80/20»</li> </ul> <p>6</p> <p>37. Делегирование задач – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) постановка задач подчиненным с определением необходимых полномочий и ресурсов, ответственности за неисполнение</li> <li>б) управление человеком собственной деятельностью, организация выполнения задач и распределения ресурсов</li> </ul>
--	--	--	--	--	---

					<p>в) планирование, учитывающее не только временные рамки, но и определенные условия и обстоятельства, благоприятные для решения конкретной задачи.</p> <p>38. Как утверждается ТМ – стандарт?</p> <p>а) приказом первого лица компании</p> <p>б) отделом менеджмента качества</p> <p>в) отделом стандартизации IT-подразделением.</p> <p>39. В контекстном планировании задачи, для которых время исполнения известно заранее, называются :</p> <p>а) бюджетными</p> <p>б) жесткими</p> <p>в) приоритетными</p> <p>40. Что означает принять решение, оценив по определенным критериям, какие из поставленных задач и дел имеют первостепенное значение, какие – второстепенное:</p> <p>а) расставить контексты в хронологическом порядке</p> <p>б) распределить ресурсы</p> <p>в) расставить приоритеты</p> <p>41. Матрица Эйзенхауэра позволяет расставить приоритеты, оценив все задачи по двум критериям:</p> <p>а) срочность и регулярность</p> <p>б) гибкость и жесткость</p> <p>в) важность и срочность</p> <p>42. Как называется подход, при котором человек полностью зависит от внешних обстоятельств, не влияя активно на свою жизнь:</p> <p>а) аддитивным</p> <p>б) реактивным</p> <p>в) хронометрированным</p> <p>43. Правильно сформулированная цель должна соответствовать SMART-критериям, одним из которых является:</p> <p>а) делимость</p> <p>б) определенность</p> <p>в) измеримость</p> <p>44. Правильно сформулированная цель должна соответствовать SMART-критериям, одним из которых является:</p> <p>а) реактивность</p> <p>б) достижимость</p> <p>в) амбициозность</p> <p>45. Золотое правило тайм-менеджмента — это...</p> <p>а) Соблюдение правил выполнения задач</p> <p>б) Выполнение задач в условиях ограничений</p> <p>в) Соблюдение сроков выполнения задач</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>46. Принцип, согласно которому соотношение работы и отдыха должно строиться так, чтобы к концу естественного периода (день, неделя, год) достигался нормальный уровень работоспособности:</p> <p>а) бездефектность работ;</p> <p>б) бездефицитность сил</p> <p>в) безраздельность условий.</p> <p>47. Масштаб (проекта, задачи) - приблизительный (нечетко формулируемый) объем работ по проекту, учитывающий как длительность проекта, так и расходы времени на него. В личной работе удобно различать проекты дневного, недельного и годового масштабов.</p> <p>48. Подходы «сверху вниз» и «снизу вверх» - Подход «сверху вниз» - оптимизация систем управления с целью более эффективного использования времени сотрудников. Подход «снизу вверх» - вдохновение сотрудников на управление личным временем, «цепляющее» за личный интерес (ограниченность времени жизни) и постепенно приводящее к предпринятию сотрудниками самостоятельных усилий по оптимизации корпоративных схем деятельности и управления.</p> <p>49. Привязка - договоренность или событие (как правило жестко «привязанное» к определенному времени), создающее пространственные и временные ограничения при планировании.</p> <p>50. Приказ - инструмент самоуправления, задающий ограничение на процесс деятельности, как правило не связанное с конкретными проектами или целями.</p> <p>51. Ценности - базовые мировоззренческие установки человека, определяющие его выбор в различных ситуациях.</p> <p>52. Эффективность - «результат делить на затраты», показатель рациональности организации процесса с точки зрения «окупаемости» затрат на него.</p> <p>53. Делегирование - передача задачи на выполнение подчиненным, коллегам, внешним поставщикам; покупка услуги, заменяющей «собственноручное» выполнение задачи. Делегирование полномочий - передача прав и ресурсов, необходимых для выполнения задачи.</p> <p>54. Деятельность человека отличается от стихийно разворачивающейся жизнедеятельности наличием осознанного применения некоторых норм, сознательных ограничений, накладываемых на деятельность (проектов, целей, планов, принципов, и т.п.).</p> <p>55. Командный тайм-менеджмент. - Дисциплина на пересечении личного тайм-менеджмента и общего менеджмента, рассматривающая вопросы взаимосвязи систем личного тайм-менеджмента работников, не находящихся в отношении подчиненности.</p> <p>56 Контекст - совокупность внешних и/или внутренних обстоятельств, обеспечивающих наиболее благоприятные условия для выполнения какого-либо дела</p> <p>57. Контекстное планирование - структурирование списка дел в соответствии с оптимальными для их выполнения контекстами; отслеживание в ходе деятельности «появления» или «приближения» различных контекстов и выполнение в эти моменты соответствующих дел.</p> <p>58. Контроль - создание обзора указателей на личные либо делегированные задачи, позволяющего обеспечить их своевременное исполнение, либо заблаговременное стимулирование исполнителя.</p> <p>59. Корпоративный тайм-менеджмент. В широком смысле слова - любые комплексные технологии организации деятельности фирмы, тесно связанные с оптимизацией временных ресурсов.</p>
--	--	--	--	--	---

					60.Корпоративный стандарт организации времени персонала - совокупность принципов и правил, регламентирующих вопросы личного и командного тайм-менеджмента сотрудников, а также вопросы взаимодействия личных систем самоменеджмента сотрудников с системой регулярного менеджмента компании.
--	--	--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Тайм-менеджмент					1. б 2. в 3. а 4. а 5. б 6. а 7. б 8. в 9. б 10. в 11. б 12. а 13. б 14. в 15. в 16. б 17. Личное время сотрудника. 18. Метод швейцарского сыра. 19.Механистический / органический подходы к планированию. 20.Надцели. 21.Приоритеты. 22.Резервы (эффективности). 23.Успех. 24. Хронос / кайрос. 25. Хронометраж. 26. Цели. 27. Абсолютный / относительный показатели в анализе расходов времени. 28. Время «нетто» / «брутто». «Брутто». 29. Гибкое планирование. 30. Классическое («жесткое») планирование. 31.Ключевые области . 32. Ежедневник 33. а 34. б 35. а 36. в 37. а 38. а 39. б

					<div>40. в</div> <div>41. в</div> <div>42. б</div> <div>43. в</div> <div>44. б</div> <div>45. в</div> <div>46. б</div> <div>47. Масштаб (проекта, задачи).</div> <div>48. Подходы «сверху вниз» и «снизу вверх».</div> <div>49.Привязка.</div> <div>50. Приказ.</div> <div>51.Ценности.</div> <div>52.Эффективность.</div> <div>53.Делегирование.</div> <div>54.Деятельность человека</div> <div>55.Командный тайм-менеджмент.</div> <div>56. Контекст .</div> <div>57. Контекстное планирование.</div> <div>58. Контроль .</div> <div>59. Корпоративный тайм-менеджмент.</div> <div>60. Корпоративный стандарт организации времени персонала.</div>
--	--	--	--	--	--

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	УК-7.
Название компетенции	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

### Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	УК 7.1
Наименование индикатора	Знает основные средства и методы физического воспитания
Шифр индикатора	УК 7.2
Наименование индикатора	Умеет подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств
Шифр индикатора	УК 7.3
Наименование индикатора	Владеет методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Физическая культура и спорт	1	1		ПК-7.1,7.2,7.3	1. Физическая культура представляет собой: а) определенную часть общей культуры человека; б) учебную активность; в) культуру здорового духа и тела.
Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	6	1		ПК-7.1,7.2,7.3	2. Возможности человека, обеспечивающие ему быстрое выполнение двигательных действий, называются: а) скоростная способность; б) двигательный рефлекс; в) физическая возможность. 3. Эффект физических упражнений определяется, прежде всего: а) их содержанием; б) их формой; в) скоростью их выполнения. 4. Разновидность аэробики, особенностью которой является использование специальной



				<p>платформы, называется:</p> <p>а) боди-балет;</p> <p>б) степ-аэробика;</p> <p>в) пилатес.</p> <p>5. Основные средства защиты из спортивных и восточных единоборств это:</p> <p>а) пауэрлифтинг;</p> <p>б) бодибилдинг;</p> <p>в) атлетическое единоборство.</p> <p>6. Влияние физических упражнений на организм человека:</p> <p>а) положительное, если эти упражнения выполняются регулярно, в правильном темпе, верной последовательности, а занимающийся не имеет противопоказаний, исключающих данные занятия;</p> <p>б) нейтральное, даже если заниматься усердно;</p> <p>в) положительное, только в случае, если заниматься ими на пределе своих физических возможностей.</p> <p>7. Главной причиной нарушения осанки является:</p> <p>а) малая подвижность в течение дня, неправильное поднятие тяжестей, часто принимаемая неправильная поза;</p> <p>б) сутулость, сгорбленность, “страх” своего роста;</p> <p>в) слабые мышцы спины.</p> <p>8. Лучшие условия для развития быстроты реакции создаются во время:</p> <p>а) спортивных игр с обилием быстрых движений;</p> <p>б) бега с препятствиями;</p> <p>в) десятиборья.</p> <p>9. Ритм, как комплексная характеристика техники физических упражнений, отражает:</p> <p>а) количество действий в единицу времени;</p> <p>б) некоторый алгоритм распределения физических усилий, степень и скорость их изменения;</p> <p>в) скорость выполнения упражнений.</p> <p>10. Какой предмет используется для занятий “босу”?</p> <p>а) резиновая лента;</p> <p>б) целый мяч из резины;</p> <p>в) половина резинового мяча.</p> <p>11. Разрешаются ли произвольные метания снарядов?</p> <p>а) да, разрешаются;</p> <p>б) нет, не разрешаются;</p> <p>в) да, но только при отсутствии людей в зоне метания.</p> <p>12. В практике физического воспитания важно иметь в виду, что специального обучения требуют:</p> <p>а) перекрестные координации;</p> <p>б) любые сложные координации;</p> <p>в) координации, связанные с поднятием тяжестей, метанием, плаванием и др. специальными активностями.</p> <p>13. В основу физиологической классификации физических упражнений положены:</p> <p>а) некоторые признаки физиологии, характерные для любой деятельности мышц, входящей в определенную группу;</p> <p>б) зависимость полученного результата от силы, частоты и алгоритма выполнения упражнений;</p>
--	--	--	--	--

					<p>в) разделения занимающихся на группы, в зависимости от физиологических кондиций и ограничений.</p> <p>14. Экскурсией грудной клетки называется:</p> <p>а) разница размеров окружности грудной клетки между состояниями вдоха и выдоха;</p> <p>б) средний размер окружности грудной клетки между состояниями вдоха и выдоха;</p> <p>в) объем вдыхаемого воздуха.</p> <p>15. Во время занятий все острые выступающие предметы должны быть:</p> <p>а) удалены из зоны занятий;</p> <p>б) огорожены или заблокированы от прямого касани;</p> <p>в) обозначены цветными ярлыками.</p> <p>16. Дать определение физической культуры.</p> <p>17. Адаптация это -?</p> <p>18. Специфическая адаптация это -?</p> <p>19. Общая адаптация это -?</p> <p>20. Минутный объем крови в покое?</p> <p>21. Общая выносливость – это?</p> <p>22. От чего зависит гибкость?</p> <p>23. Перечислить принципы физической культуры.</p> <p>24. Сколько существует зон интенсивности физической нагрузки?</p> <p>25. Перечислить виды физической культуры.</p> <p>26. Общая плотность занятия.</p> <p>27. Моторная плотность занятия.</p> <p>28. Основные понятия спортивной тренировки.</p> <p>29. Профессионально – прикладная физическая подготовка дать определение.</p> <p>30. Профессиональная работоспособность.</p>
--	--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Физическая культура и спорт	1	1		ПК-7.1,7.2,7.3	<p>1. а)</p> <p>2. а)</p> <p>3. а)</p> <p>4. б)</p> <p>5. в)</p> <p>6. а)</p> <p>7. а)</p> <p>8. а)</p> <p>9. б)</p> <p>10. в)</p> <p>11. б)</p> <p>12. а)</p> <p>13. а)</p> <p>14. а)</p> <p>15. б)</p> <p>16. Физическая культура – часть общечеловеческой культуры, направленная на разностороннее укрепление и совершенствование организма человека, и улучшение его жизнедеятельности посредством применения широкого круга средств: гигиенических мероприятий, естественных сил природы, различных систем физических упражнений, спорта.</p>
Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	6	1		ПК-7.1,7.2,7.3	

					<p>17. Адаптация это – процесс приспособления строения и функций организма к условиям существования.</p> <p>18. Специфическая адаптация это – совокупность изменений в организме, обеспечивающих постоянство его внутренней среды.</p> <p>19. Общая адаптация это – совокупность изменений, приводящих к мобилизации энергетических и пластических (образование белка) ресурсов организма.</p> <p>20. 4-6 литров;</p> <p>21. Общая выносливость – способность выполнять работу с невысокой интенсивностью в течение продолжительного времени за счет аэробных источников энергообеспечения;</p> <p>22. От эластичности мышц.</p> <p>23. Принцип сознательности и активности, наглядности, доступности, систематичности, последовательности, динамичности.</p> <p>24. 4</p> <p>25. Физическое воспитание, физическое развитие, профессионально – прикладная физическая культура.</p> <p>26. Общая плотность - отношение педагогически оправданного времени ко всей продолжительности занятия. Педагогически оправданное время -это время, затраченное на подготовку инвентаря и оборудования, на объяснение и показ упражнений, на выполнение физических упражнений и заданий, на отдых между упражнениями.</p> <p>27. Моторная плотность - отношение времени, затраченного непосредственно на выполнение физических упражнений, ко всей продолжительности занятия. Моторная плотность может колебаться от 10-15% до 79-90%. Рациональная моторная плотность и дозирование учебно-тренировочной нагрузки зависят от вида спорта, возраста, пола, общей физической и спортивной подготовленности занимающихся, от условий занятий, от характера конкретных учебных или тренировочных заданий.</p> <p>28. Спортивная тренировка - специализированный процесс физического воспитания, направленный на достижение возможно высокого спортивного результата.</p> <p>Тренированность - биологическая (морфологическая и функциональная) приспособляемость организма человека, происходящая под воз действием тренировочных нагрузок и выражающаяся в увеличении уровня его спортивной подготовки.</p> <p>29. Профессионально-прикладная физическая культура (ППФК) -часть культуры труда и физической культуры в целом, специфика которой заключается в направленности на содействие развитию и оптимизации условий для реализации психофизических качеств и психофизиологических процессов в человеческом организме в профессиональной деятельности</p> <p>30. Способность длительное время и в заданном объеме производить ту или иную работу, определяемая соотношением эффективности труда специалиста и затраченных им усилий.</p>
--	--	--	--	--	--

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

*Направление подготовки/специальность:*

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	УК-8.
Название компетенции	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

*Индикаторы достижения компетенции:*

Шифр индикатора	УК 8.1
Наименование индикатора	Знает опасные и вредные факторы жизнедеятельности, возможные угрозы для человека, общества и природы
Шифр индикатора	УК 8.2
Наименование индикатора	Прогнозирует уровень безопасных условий жизнедеятельности в бытовых и профессиональных условиях для обеспечения устойчивого развития общества, способен участвовать в их создании
Шифр индикатора	УК 8.3
Наименование индикатора	Умеет создавать и сохранять безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Шифр индикатора	УК 8.4
Наименование индикатора	Способен к участию в ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций
Шифр индикатора	УК 8.5
Наименование индикатора	Знает и умеет применять приёмы первой помощи
Шифр индикатора	УК 8.6
Наименование индикатора	Знает и умеет применять навыки, необходимые для выполнения воинского долга и обязанности по защите своей Родины при угрозе и возникновении военных конфликтов

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	О Ф О	З Ф О	ОЗ Ф О		
Безопасность жизнедеятельности	6	6		УК-8.1,8.2,8.3,8.4,8.5	<p><u>1. Опасный производственный фактор – это фактор, при наличии которого возникает:</u></p> <p>а) плохое самочувствие  б) производственная травма  в) некомфортное состояние у работника  г) профессиональное заболевание</p> <p><u>2. Вредный производственный фактор – это фактор, при наличии которого возникает:</u></p> <p>а) производственная травма  б) некомфортное состояние у работника  в) профессиональное заболевание  г) плохое самочувствие</p> <p><u>3. Негативный производственный фактор, представляющий собой беспорядочное сочетание звуков различной частоты и силы называется...</u></p> <p><u>4. Негативный производственный фактор, который появляется при колебаниях отдельных точек или целой механической системы относительно каких-либо первоначальных положений называется.....</u></p> <p><u>5. Центральное понятие науки о безопасности жизнедеятельности:</u></p> <p>а) опасность;  б) безопасность;  в) антропоцентризм;  г) риск;</p> <p><u>6. Опасность-это:</u></p> <p>а) процесс распознавания образа опасности, установления возможных причин, вероятности проявления, величины и последствий опасности;  б) заболевание, следствием которого может стать летальный исход, инвалидность;  в) совокупность факторов среды обитания, воздействующих на человека;  г) явления, процессы, объекты, свойства предметов, способные в определенных условиях причинить ущерб здоровью человека;</p> <p><u>7. Количественная характеристика опасности, определяемая частотой реализации опасностей называется.....</u></p> <p><u>8. Состояние деятельности, при которой с определенной вероятностью исключено проявление опасностей, а уровень риска деятельности не превышает приемлемый уровень называется.....</u></p> <p><u>9. Наиболее полный и правильный перечень существующих инструктажей по безопасности труда:</u></p> <p>а) вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой  б) вводный, повторный, внеплановый, целевой  в) первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый, целевой  г) первичный на рабочем месте, целевой, внеплановый</p>

				<p><u>10. Что НЕ относится к средствам индивидуальной защиты?</u></p> <p>а) одежда специальная защитная</p> <p>б) средства защиты глаз</p> <p>в) средства защиты головы</p> <p>г) вентиляционные системы</p> <p>д) средства дерматологические защитные</p> <p>е) средства защиты органов дыхания</p> <p><u>11. Техническое устройство, предназначенное для предупреждения поражения работника электрическим током называется.....</u></p> <p><u>12. Техническое устройство, предназначенное для замены загрязненного воздуха помещений свежим и чистым воздухом называется...</u></p> <p><u>13. Специалист по охране труда проводит инструктаж по охране труда со всеми вновь поступающими на работу, со студентами, прибывшими на практику, и с командированными работниками. Этот инструктаж называется.....</u></p> <p><u>14. Какой вид инструктажа по охране труда не предусмотрен?</u></p> <p>а) вводный инструктаж.</p> <p>б) первичный инструктаж на рабочем месте.</p> <p>в) вторичный инструктаж на рабочем месте.</p> <p>г) повторный инструктаж на рабочем месте.</p> <p>д) внеплановый инструктаж.</p> <p><u>15. Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности называется...</u></p> <p>а) производственной санитарией</p> <p>б) охраной труда</p> <p>в) техникой безопасности</p> <p>г) трудовой дисциплиной</p> <p><u>16. Какого класса в классификации условий труда по степени вредности и (или) опасности не существует?</u></p> <p>а) оптимальные условия труда</p> <p>б) допустимые условия труда</p> <p>в) умеренные условия труда</p> <p>г) вредные условия труда</p> <p>д) опасные условия труда</p> <p><u>17. Техническое устройство, предназначенное для предупреждения работников о возникновении внештатной (аварийной) ситуации или нарушениях в работе оборудования называется...</u></p> <p><u>18. Цвет, используемый для обозначения нормальной работы машин и механизмов называется...</u></p> <p><u>19. Негативный производственный фактор, который возникает при выполнении операций налива или слива жидкостей, движении по трубам воздуха, работе ременных передач или транспортирующих устройств называется.....</u></p> <p><u>20. Защитное заземление обеспечивает:</u></p> <p>а) защиту человека от поражения электрическим током</p> <p>б) защиту оборудования от короткого замыкания</p>
--	--	--	--	--

				<p>в) защиту помещения от удара молнии г) защиту от коррозии оборудования</p> <p><u>21. Услышав прерывистые гудки предприятий и завывание сирен необходимо:</u></p> <p>а) укрыться в убежище б) включить радио или телеприемник на местной программе передач и прослушать сообщение органов ГОЧС в) срочно подготовиться к эвакуации</p> <p><u>22. Сирены и прерывистые гудки предприятий и транспортных средств обозначают сигнал оповещения:</u></p> <p>а) «Внимание всем!» б) «Тревога!» в) «Внимание! Опасность!» г) «Воздушная тревога!»</p> <p><u>23. Обстановка на определенной территории, сложившаяся в результате аварии, катастрофы, опасного природного явления, ведения боевых действий или террористического акта и в следствие этих действий и актов, или иного бедствия, которая может повлечь или повлекла за собой человеческие жертвы среди населения, ущерб здоровью людей или окружающей среде, значительные материальные потери и нарушение условий жизнедеятельности людей называется.....</u></p> <p><u>23. Временное перемещение населения из опасной зоны ЧС для временного проживания в безопасные районы называется.....</u></p> <p><u>25. Сбор и передача данных о медицинской обстановке в зоне чрезвычайной ситуации называется медицинской....</u></p> <p><u>26. В каком году была создана Российская единая система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС):</u></p> <p>а) 2001 б) 1997 в) 1992 г) 1995</p> <p><u>27. Какой из перечисленных порядков проведения сердечно-легочной реанимации является верным?</u></p> <p>а) восстановление проходимости верхних дыхательных путей, искусственная вентиляция легких, наружный (непрямой) массаж сердца. б) искусственная вентиляция легких, восстановление проходимости верхних дыхательных путей, наружный (непрямой) массаж сердца. в) наружный (непрямой) массаж сердца, восстановление проходимости верхних дыхательных путей, искусственная вентиляция легких.</p> <p><u>28. Какой из перечисленных способов применяется для временной остановки наружных кровотечений?</u></p> <p>а) прижатие кровотокающего сосуда. б) наложение давящей повязки или кровоостанавливающего жгута. в) придание поврежденной конечности приподнятого положения. г) все перечисленные способы.</p> <p><u>29. Нарушение анатомической целостности или физиологических функций органов и тканей, возникшие в результате внешнего воздействия называется .....</u></p>
--	--	--	--	---

				<p><u>30. Выходение крови из поврежденного сосуда называется .....</u></p> <p><u>31. Полное или частичное нарушение целостности кости при нагрузке, превышающей прочность травмируемого участка скелета называется .....</u></p> <p><u>32. Стойкое взаимное смещение суставных концов сочленяющихся костей за пределами физиологической подвижности, сопровождающееся нарушением функций сустава, называется .....</u></p> <p><u>33. Что необходимо сделать в случае отсутствия у пострадавшего сознания и дыхания после воздействия на него электрического тока?</u></p> <p>а) провести сердечно-легочную реанимацию</p> <p>приложить холод к голове пострадавшего</p> <p>б) вывести пострадавшего из бессознательного состояния неожиданным для него действием (облить холодной водой, громко крикнуть)</p> <p>в) массирующими движениями размять поврежденные ткани в местах входа, выхода и на пути движения тока</p> <p><u>34. Какое положение следует придать пострадавшему при обмороке?</u></p> <p>а) положение лежа на животе</p> <p>б) положение сидя или полусидя</p> <p>в) положение лежа на спине с приподнятыми и согнутыми в коленях ногами</p> <p>г) боковое положение</p>
Основы военной подготовки	5	5	УК-8.6	<p><u>34. Боевые средства, действие которых основано на использовании поражающих свойств зажигательных веществ называются.....</u></p> <p><u>35. Дополните фразу:</u></p> <p>« ..... - это совокупность качественных и количественных параметров изделия военной <u>техники</u> или <u>вооружения</u>, описывающая его свойства»</p> <p><u>36. Общевоинские уставы - это:</u></p> <p>а) официальные нормативно-правовые документы, регламентирующие несение службы в ВС, права и обязанности военнослужащих;</p> <p>б) официальный нормативный документ об организации войск, походных и боевых порядков;</p> <p>в) свод правил по соблюдению моральных принципов военнослужащих;</p> <p>г) свод правил по организации войск.</p> <p><u>37. Назовите виды военной службы в Российской Федерации:</u></p> <p>а) по призыву, по контракту, альтернативная;</p> <p>б) гражданская, по найму, договорная;</p> <p>в) частная, по соглашению сторон, пограничная;</p> <p>г) сухопутная, военно-морская, военно-воздушная</p> <p><u>38. В каком Уставе определены общие обязанности солдата (матроса) и командира отделения?</u></p> <p>а) в дисциплинарном уставе ВС РФ;</p> <p>б) в строевом уставе ВС РФ;</p> <p>в) в уставе внутренней службы;</p> <p>г) в уставе гарнизонной и караульной службы.</p> <p><u>39. К чему обязывает воинская дисциплина каждого военнослужащего России:</u></p>



				<p>а) выполнять свой воинский долг умело и мужественно;  б) быть верным военной присяге, строго соблюдать Конституцию и законы Российской Федерации;  в) стойко переносить трудности военной службы, не щадить своей жизни для выполнения воинского долга;  г) честно выполнять приказы командования.</p> <p><u>40. Дополните фразу:</u>  « _____ - это одновременное и кратковременное поражение группировок войск и объектов противника путем мощного воздействия на них имеющимися средствами поражения или наступлением войск»</p> <p><u>41. Организованное вооруженное столкновение подразделений и частей воюющих сторон - это:</u>  а) схватка  б) атака  в) бой  г) сражение</p> <p><u>42. Организованное быстрое передвижение в ходе боя на новый рубеж - это:</u>  а) атака  б) отход  в) охват  г) маневр</p> <p><u>43. Лучевая болезнь развивается как следствие:</u>  а) электромагнитного импульса  б) светового излучения  в) ударной волны  г) проникающей радиации</p> <p><u>44. Алая фонтанирующая из раны кровь – признак кровотечения:</u>  а) артериального  б) венозного  в) капиллярного  г) паренхиматозного</p> <p><u>45. Нельзя давать пить при ранениях:</u>  а) головы  б) брюшной полости  в) области таза  г) повреждениях позвоночника</p> <p><u>46. В чем заключается опасность проникающего ранения груди?</u>  а) заражение крови  б) сильное кровотечение  в) быстрая потеря сознания  г) остановка дыхания</p> <p><u>47. Выходение крови из _____ поврежденного сосуда называется .....</u></p>
--	--	--	--	---

				<p><u>48. Комплекс мер, направленных на поддержание оборота воздуха через лёгкие у человека (или животного), переставшего дышать называется.....</u></p> <p><u>49. Комплекс мер, направленных на поддержание кровообращения у человека при остановке сердцебиения называется.....</u></p> <p><u>50. Дополните фразу:</u>  <u>«При.....кровоотечении изливашся кровь ярко-красного цвета, бьет сильной пульсирующей в ритме сердечных сокращений струей»</u></p> <p><u>51. Дополните фразу:</u>  « ..... - это вид боя, проводимый в целях разгрома противника и овладения важными районами (рубежами, объектами) местности»</p> <p><u>52. Дополните фразу:</u>  « ..... - это сочетание стремительного движения в боевом порядке подразделений, частей с огнем наивысшего напряжения в целях уничтожения противника, наиболее решительный момент наступления»</p> <p><u>53. Дополните фразу:</u>  « ..... - это вид всестороннего обеспечения, который представляет собой комплекс мероприятий, проводимых с целью сохранения жизни, восстановления боеспособности и укрепления здоровья личного состава батальона»</p> <p><u>54. Дополните фразу:</u>  « ..... - это комплекс доврачебных мероприятий (с определением тяжести ранений), направленных на временное устранение жизнеугрожающих последствий ранений, поддержание жизненно важных функций организма и подготовку раненых к эвакуации»</p> <p><u>55. Дежурный по роте назначается из числа:</u>  а) сержантов  б) офицеров роты  в) ефрейторов  г) любых военнослужащих, по решению командира роты</p> <p><u>56. Будить личный состав роты обязан:</u>  а) командир роты  б) дневальный  в) дежурный по роте  г) дневальный, кроме подъема по тревоге</p> <p><u>57. К поражающим факторам ядерного взрыва не относится:</u>  а) поражение осколками ядерного боеприпаса  б) ударная волна  в) световое излучение  г) электромагнитный импульс</p> <p><u>58. Уровень радиации через два часа после взрыва уменьшается:</u>  а) в 2 раза  б) в 4 раза  в) в 10 раз</p>
--	--	--	--	--

					г) еще не уменьшается <u>59. Правовое регулирование в области воинской обязанности и военной службы осуществляет закон:</u> а) «Об обороне» б) «О воинской обязанности и о военной службе» в) «О статусе военнослужащих» г) Военная доктрина РФ <u>60. Согласно статье 59 Конституции РФ, защита Отечества является для гражданина:</u> а) почетным правом и обязанностью б) обязанностью в) долгом и обязанностью г) долгом
--	--	--	--	--	--

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Безопасность жизнедеятельности	6	6		УК-8.1,8.2,8.3,8.4,8.5	1. б; 2. в; 3. шум; 4. вибрация; 5. а; 6. г; 7. г; 8. б; 9. б; 10. а; 11. риск; 12. безопасность 13. а; 14. г; 15. заземление; 16. вентиляция; 17. вводный; 18. первичный; 19. внеплановый; 20. статистический; 21. монографический; 22. топографический; 23. г; 24. в; 25. б; 26. в; 27. сигнализация; 28. зеленый; 29. красный; 30. желтый; 31. синий; 32. статическое электричество; 33. а; 34. а;
Основы военной подготовки	5	5		УК-8.6	34. зажигательное оружие 35. тактико-технические характеристики 36. а 37. а 38. в 39. б 40. удар 41. в 42. г 43. г 44. а 45. б 46. г 47. кровотечение 48. искусственное дыхание

					49. непрямой массаж сердца 50. артериальным 51. наступление 52. атака 53. медицинское обеспечение 54. доврачебная помощь 55. а 56. б 57. а 58. а 59. б 60. в
--	--	--	--	--	---

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	УК-9.
Название компетенции	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

### Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	УК-9.1.
Наименование индикатора	Понимает базовые принципы экономической культуры и финансовой грамотности, в том числе, в эпоху цифровизации экономики, а также цели и формы участия государства в данном процессе
Шифр индикатора	УК-9.2
Наименование индикатора	Принимает обоснованные экономические решения в различных бытовых и профессиональных ситуациях
Шифр индикатора	УК-9.3
Наименование индикатора	Владеет навыками и алгоритмом решения при принятии правильных точек взаимодействия в сфере экономического благополучия

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Цифровая экономика	4	4		УК-9.1; УК-9.2;	<p><b>1. Термины «Четвёртая промышленная революция» и «цифровая экономика»:</b></p> <p>а) Указывают на одно и то же.</p> <p>б) Указывают на различные явления.</p> <p>в) Употребляются только в официальных документах.</p> <p>г) Были впервые употреблены на Десятом юбилейном саммите БРИКС в Йоханнесбурге (июль 2018 г.).</p> <p><b>2. Вставьте пропущенное слово (слова)</b></p> <p>_____ облако — это ИТ-инфраструктура для нескольких организаций, выполняющих общие задачи</p> <p><b>3. Вставьте пропущенные слова (слова)</b></p> <p>Недостатком облачных вычислений является:</p> <p>Необходимость постоянного соединения с _____ для получения доступа к услугам облака.</p>

					<p><b>4. Национальная технологическая инициатива — это:</b>  а) Инициатива по перспективному технологическому развитию до 2030 года, предложенная крупнейшими компаниями Российской Федерации.  б) Проект по развитию российских технопарков.  в) <b>Государственная программа мер по поддержке развития в России перспективных отраслей, которые в течение следующих 20 лет могут стать основой мировой экономики.</b>  г) Название форсайт-проекта, который предполагается реализовать в ходе реализации национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации».</p> <p><b>5. Вставьте пропущенное слово (слова)</b>  <b>Программа «переводчик Google», которая отображает перевод написанного на другом языке текста при наведении на него в реальном времени, является примером _____ виртуальности</b></p> <p><b>6. Согласно Жану Бодрийару, гиперреальность — то же самое, что и _____</b></p> <p><b>7. Возрождение интереса к технологиям виртуальной и дополненной реальности началось:</b>  а) В 1990-е годы  б) В 2000-е годы  в) <b>В начале 2010-х годов</b>  г) После 2015 года</p> <p><b>8. Какой эффект, в среднем, дает внедрение AR на сборочном производстве?</b>  а) до 10%  б) <b>10%-30%</b>  в) 30%-48%  г) Более 48%</p> <p><b>9. Впервые термин «цифровая экономика» в России на официальном уровне появляется:</b>  а) В Послании Президента РФ В.В. Путину Федеральному собранию 1 декабря 2016 г.  б) <b>В документе «Стратегия научно-технологического развития Российской Федерации», утверждённом 1 декабря 2016 г.</b>  в) В документе «Стратегия развития информационного общества Российской Федерации» на 2017-2030 годы».  г) В программе «Цифровая экономика Российской Федерации».</p> <p><b>10. Данные, которые не имеют семантически ясной и легко реализуемой на компьютере структуры -это _____</b></p> <p><b>11. Термин «большие данные» был введён на одной из международных конференций в _____ году</b>  г.</p> <p><b>12. К характеристикам больших данных не относится:</b>  а) Объём  б) <b>Значение</b></p>
--	--	--	--	--	---

					<p>в) Скорость</p> <p>г) Многообразие</p> <p><b>13. Система платежей должна обеспечивать окончательный расчет:</b></p> <p>а) на следующий день</p> <p>б) как указано в платежном документе клиента</p> <p>в) <b>в день валютирования *</b></p> <p>г) через несколько дней</p> <p><b>14. Платежной услугой является услуга, при которой осуществляется:</b></p> <p>а) прием платежей</p> <p>б) <b>перевод денежных средств*</b></p> <p>в) выдача наличных денежных средств</p> <p>г) прием наличных денежных средств</p> <p><b>15. Вставьте пропущенное слово (слова)</b></p> <p><b>Loanberry-</b> название российской _____ площадки:</p> <p><b>16. Вставьте пропущенное слово (слова)</b></p> <p>_____ данных — это представление информации в виде рисунков, диаграмм, с использованием интерактивных возможностей и анимации как для получения результатов, так и для использования в качестве исходных данных для дальнейшего анализа.</p> <p><b>17. Какова основная цель децентрализации блокчейн-платформ?</b></p> <p>а) Повышение скорости доступа клиентов к данным за счет того, что на каждой ноде имеется локальная копия базы данных</p> <p>б) <b>Обеспечение условий, при которых отсутствует единая точка, воздействуя на которую можно вывести систему из строя</b></p> <p>в) Затруднение для противника несанкционированного доступа к данным о транзакциях с бизнес-активами</p> <p><b>18. Какие из перечисленных характеристик относятся к блокчейн-платформам закрытого (permissioned) типа?</b></p> <p>а) Для присоединения к базе данных нового блока записей требуется решение вычислительно сложной задачи</p> <p>б) <b>Для присоединения к блокчейн-платформе требуется пройти регистрацию в центре регистрации (удостоверяющем центре)</b></p> <p>в) В системе может быть обеспечена анонимность (псевдонимность) инициатора транзакции</p> <p><b>19. В каких списках перечислены блокчейн-платформы только закрытого (permissioned) типа?</b></p> <p>а) Bitcoin, Ethereum, zCash, Toda-Algorand, Exonum</p> <p>б) Ethereum, Quorum, HyperledgerIroha, HyperledgerSawtooth</p> <p>в) <b>Tendermint, Hyperledger Fabric, Corda</b></p> <p><b>20. Программный код, исполняемый нодами блокчейна при выполнении транзакций, описывающий правила поведения участников транзакции и операции с активами, учитываемыми в блокчейне - _____-контракт</b></p> <p><b>21. В каких случаях использование систем распределенного реестра не имеет смысла?</b></p>
--	--	--	--	--	--

					<p>а) Существует сервис доверенной третьей стороны, доступный в режиме реального времени</p> <p>б) Чтение из базы данных осуществляет множество участников системы, все они известны и являются доверенными</p> <p>в) Запись в базу данных осуществляет множество участников системы, которые заранее неизвестны либо не являются доверенными</p> <p><b>22. Любое из определений искусственного интеллекта указывает:</b></p> <p>а) На моделирование интеллектуальной деятельности человека техническими (искусственными) средствами.</p> <p>б) На важность проблемы искусственного интеллекта для современного технологического развития.</p> <p>в) На отличие искусственного разума от человеческого.</p> <p>г) На задачу увеличения финансирования исследований в области искусственного интеллекта.</p> <p><b>23. В чём заключается значение для проблематики искусственного интеллекта Дартмутского семинара, состоявшегося в США в 1956 году?</b></p> <p>а) На семинаре были сделаны выдающиеся открытия.</p> <p>б) На семинаре был положительно решён вопрос об объединении технологий глубокого обучения и больших данных.</p> <p>в) Этот семинар сформировал новую область исследований под названием «искусственный интеллект» и стал катализатором её развития.</p> <p>г) На семинаре было дано определение киберфизической системы.</p> <p><b>24. Вставьте пропущенное слово (слова)</b>  Так называемый «эффект _____» (теорема Ларри Теслера) заключается в том, что после решения той или иной сложной задачи, относящейся к искусственному интеллекту, она перестаёт считаться проблемой искусственного интеллекта.</p> <p><b>25. Суть коннекционистского подхода состоит в моделировании _____ поведения на основе математических моделей биологических элементов (нейронов).</b></p> <p><b>26. Вставьте пропущенное слово(слова)</b>  _____искусственный интеллект — это современный искусственный интеллект, существующий в виде прикладных программ.</p> <p><b>27. Вставьте пропущенное слово(слова)</b>  В российском определении _____экономики делается акцент на обработке больших объёмов данных и использовании результатов их анализа.</p> <p><b>28. Выберите название способа Р2Р-финансирования, при котором все собранные средства, за вычетом суммы комиссии, будут переданы создателям проекта, вне зависимости от того, достигнута цель или нет:</b></p> <p>а) Оставить всё</p> <p>б) Свободная цена</p> <p>в) Награда</p> <p>г) Всё или ничего</p>
--	--	--	--	--	--



					<p><b>29. Способ Р2Р-финансирования, при котором, если на площадке достаточную сумму собрать не удалось, можно внести остаток из своих средств, завершив привлечение финансирования - _____</b></p> <p><b>30. _____ – это развитие интернета, связывающее между собой объекты живой и неживой природы</b></p>
Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	8	9		УК- 9.3	<p>31. Какие сельскохозяйственные организации признаются коммерческими:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) любые организации, имеющие баланс или смету</li> <li>б) любые организации, получающие прибыль, независимо от целей деятельности</li> <li>в) организации, преследующие в качестве своей основной цели деятельности извлечение прибыли</li> <li>г) любые организации, имеющие производственно-финансовый план</li> </ul> <p>32. Что из перечисленного относится к производственным запасам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) запасные части, сырье, материалы</li> <li>б) оборотные фонды</li> <li>в) готовая продукция</li> <li>г) основные средства</li> </ul> <p>33. Основной капитал - это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) предметы труда;</li> <li>б) рабочая сила;</li> <li>в) машины и оборудование;</li> <li>г) здания и сооружения.</li> </ul> <p>34. Амортизация - это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) стоимость предметов труда, вошедших в произведенный продукт;</li> <li>б) стоимость оборотного капитала, вошедшего в произведенный продукт;</li> <li>в) износ основного капитала;</li> <li>г) стоимость транспортных издержек.</li> </ul> <p>35. Какие из названных отраслей не представляют агропромышленный комплекс</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) сельскохозяйственное машиностроение</li> <li>б) добывающая промышленность</li> <li>в) мелиорация</li> <li>г) комбикормовая промышленность</li> </ul> <p>36. Какие функции выполняют отрасли I-й сферы АПК</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) производство сельскохозяйственной продукции</li> <li>б) производство технических средств</li> <li>в) хранение сельскохозяйственной продукции</li> <li>г) нет верного ответа</li> </ul> <p>37. Какие функции выполняют отрасли III-ей сферы АПК:</p>

					<p>а) промышленное и бытовое строительство в сельской местности</p> <p>б) производство средств защиты сельскохозяйственных растений, профилактики и лечения животных</p> <p>в) переработку и сбыт сельскохозяйственной продукции</p> <p>г) производство сельскохозяйственной продукции</p> <p>38. Что относится к сельскохозяйственным угодьям</p> <p>а) водоемы и леса</p> <p>б) залежь и пашня</p> <p>в) сенокосы и пастбища</p> <p>г) пашня</p> <p>39. К затратам на производство продукции не относятся:</p> <p>а) оплата труда работников основного производства</p> <p>б) маркетинговые расходы</p> <p>в) затраты на содержание основных средств</p> <p>г) расходы на электроэнергию</p> <p>40. Основным источником простого воспроизводства основных средств является</p> <p>а) амортизация</p> <p>б) прибыль</p> <p>в) выручка от ликвидации основных средств</p> <p>г) краткосрочные и долгосрочные кредиты</p> <p>41. Специфические средства производства, присущие только сельскому хозяйству – это:</p> <p>а) электроэнергия и топливно-смазочные материалы</p> <p>б) земля, многолетние насаждения, продуктивный скот</p> <p>в) инструмент и инвентарь</p> <p>г) машины, оборудование, механизмы</p> <p>42. Организационно-экономическими основами сельскохозяйственных производственных кооперативов являются</p> <p>а) обязательное личное трудовое участие основных и ассоциированных членов</p> <p>б) минимальное число основных членов кооператива 5 чел</p> <p>в) размер обязательного пая равен для всех членов кооператива</p> <p>г) высшим орган управления - правление кооператива</p> <p>д) все ответы верные</p> <p>43. Целью коммерческой организации является</p> <p>а) благотворительность</p> <p>б) реализация своих творческих способностей</p> <p>в) извлечение прибыли</p> <p>г) распределение материальных благ</p>
--	--	--	--	--	--

				<p>44. К коммерческим предприятиям не относятся</p> <p>а) производственные кооперативы</p> <p>б) потребительские кооперативы</p> <p>в) акционерные общества</p> <p>г) хозяйственные товарищества</p> <p>45. Объединительные (интеграционные) процессы, связывающие сельскохозяйственные предприятия, производящие однородную продукцию, характеризуют _____ интеграцию</p> <p>46. Чему равен нормативный срок службы этого здания молочно-товарной фермы, если норма амортизации составляет 5%?</p> <p>47. Предприятие приобретает статус юридического лица с момента?</p> <p>48. К какому направлению организации производства относится рациональное размещение оборудования на площади производственного цеха</p> <p>49. Для установления заработной платы вспомогательных и обслуживающих работников предприятия наиболее эффективно применение _____ системы оплаты труда</p> <p>50. Организация производственного процесса, при которой передача предметов на следующую операцию осуществляется только после обработки всей партии на предыдущей операции, называется _____ движением</p> <p>51. _____ - это состав подразделений, их взаимосвязь в процессе переработки продукции сельского хозяйства и обслуживания коллектива</p> <p>52. Какой поставщик является лучшим по данным таблицы? (Поставьте одну цифру: если первый, то 1, если второй, то 2, если третий, то 3)</p> <table><tr><th rowspan="2">Критерий выбора поставщика</th><th rowspan="2">Вес критерия</th><th colspan="3">Темп роста негативного показателя работы</th></tr><tr><th>№ 1</th><th>№ 2</th><th>№ 3</th></tr><tr><td>1. Качество сырья</td><td>0,5</td><td>108</td><td>100</td><td>102</td></tr><tr><td>2. Цена сырья</td><td>0,3</td><td>110</td><td>114</td><td>112</td></tr><tr><td>3. Надежность поставки</td><td>0,2</td><td>102</td><td>100</td><td>96</td></tr></table> <p>53. Какой поставщик является лучшим по данным таблицы? (Поставьте одну цифру: если первый, то 1, если второй, то 2, если третий, то 3)</p>	Критерий выбора поставщика	Вес критерия	Темп роста негативного показателя работы			№ 1	№ 2	№ 3	1. Качество сырья	0,5	108	100	102	2. Цена сырья	0,3	110	114	112	3. Надежность поставки	0,2	102	100	96
Критерий выбора поставщика	Вес критерия	Темп роста негативного показателя работы																									
		№ 1	№ 2	№ 3																							
1. Качество сырья	0,5	108	100	102																							
2. Цена сырья	0,3	110	114	112																							
3. Надежность поставки	0,2	102	100	96																							

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Цифровая экономика	4	4		УК-9.1; УК-9.2;	1. а 2. Общественное 3. интернетом 4.в 5. Дополненной 6. Виртуальная реальность

					7. в 8. б 9. б 10. Неструктурированные данные 11.1997 12. б 13. в 14. б 15. краудфандинговой 16. Визуализация 17. б 18.б 19. в 20. смарт 21. а 22. а 23. в 24. искусственного интеллекта 25. интеллектуального 26. Слабый 27. цифровой 28. а 29. Взнос автора 30. Интернет вещей
Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	8	9		УК- 9.3	31. в 32. а 33. в, г 34. в 35. б 36.б 37. в 38. б, в, г 39. б 40. а 41. б 42. д 43. в 44. г 45. горизонтальную

					46. 20 лет 47. государственной регистрации (регистрации) 48. пространственному 49. косвенной (косвенной сдельной, сдельной косвенной) 50. последовательным 51. производственная структура (структура, структура предприятия) 52. 3 53. 2 54. 3 55. 18 56. 2,4 57. 22,7
--	--	--	--	--	---

---

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	
Название компетенции	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

### Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	УК-10.1
Наименование индикатора	Знает правила и свод законов согласно которым осуществляется правовые отношения. Знать основные положения законодательства, регламентирующего ответственность за правонарушения и преступления в сфере терроризма, экстремизма и коррупции.
Шифр индикатора	УК-10.2
Наименование индикатора	Уметь квалифицировать правонарушения в сфере терроризма, экстремизма и коррупции; применять меры юридической ответственности; применять меры обеспечения правомерного поведения субъектов права.
Шифр индикатора	УК-10.3
Наименование индикатора	Владеть юридической терминологией в сфере уголовного права, в частности в сфере терроризма, экстремизма и коррупции; навыками работы с правовыми актами в сфере уголовного права; навыками анализа целесообразности применения мер юридической ответственности для обеспечения соблюдения законодательства в сфере терроризма, экстремизма и коррупции.

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Правоведение	4	3		УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3	<p><b>1. ....</b> – нормативный правовой акт, принятый в особом процедурном порядке органом законодательной власти или референдумом, обладающий высшей юридической силой и регулирующий наиболее важные общественные отношения.</p> <p><b>2.....</b> – комплексное политико-правовое явление, отражающее правовой характер организации общественно-политической жизни, органическую связь права и власти, права и государства.</p> <p><b>3.....</b> – совокупность законодательно закрепленных полномочий (прав и обязанностей), предоставленных конкретному органу или должностному</p>

					<p>лицу в целях надлежащего выполнения им определенного круга государственных или общественно значимых задач и осуществления соответствующих функций.</p> <p><b>4.....</b> — Основной Закон государства, выражающий волю и интересы народа в целом или отдельных социальных слоев (групп) общества и закрепляющий в их интересах важнейшие начала общественного строя и организации государства.</p> <p><b>5.....</b> – совокупность юридических приемов, способов воздействия права на общественные отношения.</p> <p><b>6.....</b> – целостная иерархическая система государственных органов и учреждений, практически осуществляющих государственную власть, задачи и функции государства.</p> <p><b>7.....</b> – добровольное объединение людей, которое выражает волю данной социальной группы и стремится «завоевать» или удержать государственную власть, осуществлять влияние на политику в соответствии со своей программой.</p> <p><b>8.....</b> – сложная, разветвленная совокупность различных политических институтов, социально-политических общностей, форм взаимодействия и взаимоотношений между ними, в которых реализуется политическая власть.</p> <p><b>9.....</b> – совокупность приемов, методов и способов, с помощью которых осуществляется государственная власть.</p> <p><b>10.....</b> – мера свободы человека, неотъемлемые свойства личности, зафиксированные в нормах международного и внутригосударственного права, обеспечивающие наиболее существенные возможности развития человека, защиту его интересов.</p> <p><b>11. ....</b> – высший орган исполнительной власти государства, осуществляющий на основе и в рамках действующего в стране законодательства всю полноту исполнительно-распорядительных полномочий на всей территории данного государства.</p> <p><b>12. ....</b> – это политическая организация общества, обеспечивающая его единство и целостность, осуществляющая посредством государственного механизма управление делами общества, суверенную публичную власть, придающая праву общеобязательное значение, гарантирующая права, свободы граждан, законность и правопорядок.</p> <p><b>13.....</b> — способность гражданина своими действиями приобретать и осуществлять гражданские права, создавать для себя гражданские обязанности и исполнять их.</p> <p><b>15....</b> – общество с развитыми экономическими, культурными, правовыми и политическими отношениями между его членами, независимое от</p>
--	--	--	--	--	--



					<p>государства, но взаимодействующее с ним, общество граждан высокого социального, экономического, политического, культурного и морального статуса, создающее совместно с государством развитые правовые отношения.</p> <p><b>16.....</b> – устойчивая правовая связь человека с государством, выражающаяся в совокупности их взаимосвязанных прав, обязанностей и ответственности, основанная на признании и уважении достоинства, основных прав и свобод человека.</p> <p><b>17.....</b> – внутреннее психическое состояние и отношение лица к совершаемому им противоправному деянию – действию или бездействию, а также к возможным или реально наступившим социальным и юридическим последствиям своего деяния.</p> <p><b>18.....</b> – способ изложения нормы права в статье нормативного правового акта, при котором для уяснения содержания нормы права следует обратиться к нормам, изложенным в другом нормативном правовом акте.</p> <p><b>19.....</b> – заключается в том, что смысл, который вложил законодатель в норму права, полностью совпадает со смыслом, который вытекает из текста нормы права.</p> <p><b>20....</b> — форма правления, при которой верховная государственная власть по закону всецело принадлежит одному лицу.</p> <p><b>21.....</b> – урегулированное нормой права общественное отношение, в котором управомоченной стороне противостоит неопределенно большое количество пассивно обязанных субъектов (например, отношения, вытекающие из права собственности, авторского права).</p> <p><b>22.....</b> – политический режим, установленный или навязанный такой формой власти, которая сконцентрирована в руках одного человека или в одном ее органе и снижает роль других. Прежде всего, представительных ее институтов.</p> <p><b>23.....</b> — один из видов юридической ответственности, которая применяется судьей, органом, уполномоченным должностным лицом в качестве административного наказания к лицу, совершившему административное правонарушение.</p> <p><b>24.....</b> — установленная административным законодательством деятельность судей, органов, должностных лиц, уполномоченных рассматривать дела об административных правонарушениях, а также правовое рассмотрение и разрешение управленческих споров уполномоченными органами, должностными лицами, а в необходимых случаях восстановление нарушенных прав и применение в административно-процессуальном порядке юридических санкций к виновным.</p>
--	--	--	--	--	--

					<p><b>25. ...</b> — противоправное, виновное действие (бездействие) физического или юридического лица, за которое КоАП или законами субъектов РФ об административных правонарушениях установлена административная ответственность.</p> <p><b>26....</b> – предусмотренная нормами права мера необходимого, должного поведения субъектов в правоотношении.</p> <p><b>27....</b> – негативная реакция государства на совершение правонарушения в виде применения к правонарушителю мер государственного воздействия.</p> <p><b>28....</b> – деятельность компетентных субъектов и накопленный при этом социально-правовой опыт по созданию, реализации (применению), толкованию и систематизации нормативно-правовых и иных правовых актов.</p> <p><b>29.....</b> — действия (осознанные) субъектов правоотношений, явно направленные на возникновение, изменение или прекращение правоотношений. Юридические акты являются выражением чьей-либо воли и делятся на сделки и административные акты.</p> <p><b>30.....</b> – урегулированный процессуальными нормами порядок деятельности компетентных государственных органов, состоящий в подготовке, принятии и документальном закреплении юридических решений общего и индивидуального характера.</p> <p><b>31. Укажите, что не является юридическим фактом:</b>  1) заключение трудового договора; 2) поступление в институт; 3) приготовление пищи; 4) стихийное бедствие.</p> <p><b>32. Укажите критерий классификации юридических фактов на действия и события:</b>  1) сознание и воля субъекта; 2) характер нормативного акта; 3) предмет и метод правового регулирования; 4) принадлежность к отрасли права.</p> <p><b>33. Закрепленная в законодательстве способность субъекта своими действиями приобретать юридические права и нести юридические обязанности называется:</b>  1) дееспособностью; 2) правосубъектностью; 3) правоспособностью; 4) деликтоспособностью.</p> <p><b>34. На какие две группы подразделяются юридические факты по волевому признаку:</b>  1) события и действия; 2) правомерные и неправоммерные;  3) юридические акты и юридические поступки.</p> <p><b>35. Назовите юридический факт, возникший независимо от воли и сознания субъекта права.</b>  1) состояние в браке;  2) поджог, повлекший гибель чужого имущества;  3) наводнение, повлекшее гибель застрахованного имущества.</p> <p><b>36. Что такое объект правоотношения:</b>  1) реальное (материальное или духовное) благо, на использование и охрану которого направлено субъективное право и юридическая обязанность;  2) лицо, к которому вследствие совершения правонарушения применяются меры</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>государственного принуждения;</p> <p>3) жизненное обстоятельство, с которым норма права связывает возникновение, изменение и прекращение правоотношения.</p> <p><b>37. Особой формой реализации права является его:</b></p> <p>1) соблюдение; 2) исполнение; 3) использование; 4) применение.</p> <p><b>38. Запрещающие нормы права реализуются в форме:</b></p> <p>1) исполнения; 2) соблюдения; 3) использования; 4) применения.</p> <p><b>39. На первой стадии применения права происходит:</b></p> <p>1) юридическое квалификация; 2) установление фактических обстоятельств дела; 3) исполнение решения по делу; 4) вынесение решения по делу.</p> <p><b>40. Укажите, какой из ниже перечисленных признаков отличает акт применения права от иных видов нормативно-правовых актов:</b></p> <p>1) законность; 2) письменная форма; 3) факт издания государственным органом; 4) обладание юридической силой только в конкретных случаях</p> <p><b>41. Деятельность компетентных государственных органов по реализации правовых норм в конкретных жизненных обстоятельствах путем вынесения индивидуальных правовых предписаний называется:</b></p> <p>1) применением права; 2) использованием права; 3) соблюдением права; 4) исполнением права.</p> <p><b>42. Укажите неверное утверждение. Непосредственной формой реализации права является:</b></p> <p>1) использование права; 2) соблюдение права; 3) исполнение права; 4) применение права.</p> <p><b>43. К общеправовым принципам не относится:</b></p> <p>1) принцип равенства всех перед законом;</p> <p>2) принцип социальной справедливости;</p> <p>3) принцип равенства всех субъектов правоотношения;</p> <p>4) принцип гуманизма.</p> <p><b>44. Какой способ правового регулирования состоит в предоставлении субъектам прав на совершение определенных положительных действий:</b></p> <p>1) запрет; 2) обязывание; 3) дозволение.</p> <p><b>45. Возникающее в связи с правонарушением особое правоотношение между государством в лице его специальных органов и правонарушителем, на которого возлагается обязанность претерпеть предусмотренные законом лишения и неблагоприятные последствия за совершенное правонарушение.</b></p> <p>1) моральная ответственность;</p> <p>2) политическая ответственность;</p> <p>3) юридическая ответственность.</p> <p><b>46. Как соотносятся правонарушение и юридическая ответственность?</b></p> <p>1) как причина и следствие;</p> <p>2) как юридический факт и регулятивное правоотношение;</p> <p>3) все вышеперечисленное.</p> <p><b>47. Назовите фактические основания юридической ответственности.</b></p> <p>1) норма права, предусматривающая возможность ответственности; 2) состав правонарушения; 3) наказание;</p> <p>4) акт применения права.</p> <p><b>48. Какой принцип юридической ответственности предполагает соответствие избираемой в отношении правонарушителя меры воздействия целям юридической</b></p>
--	--	--	--	--	---

					<p><b>ответственности:</b> 1) справедливость; 2) гуманизм; 3) неотвратимость; 4) целесообразность.</p> <p><b>49. Назовите наиболее суровый вид юридической ответственности:</b> 1) дисциплинарная; 2) административно – правовая; 3) уголовно – правовая.</p> <p><b>50. Часть нормы, которая содержит указание на фактические условия реализации нормы, называется:</b> 1) гипотеза; 2) диспозиция; 3) санкция; 4) поощрение; 5) наказание</p> <p><b>51. Форма реализации предписывающих правовых норм, состоящая в реализации возложенных на субъектов права юридических обязанностей называется:</b> 1) исполнением; 2) использованием; 3) применением; 4) соблюдением; 5) послушанием</p> <p><b>52. Форма реализации запрещающих правовых норм, когда субъекты права должны воздержаться от определенных вариантов поведения под угрозой наказания называется:</b> 1) исполнением; 2) использованием; 3) применением; 4) соблюдением; 5) наказанием</p> <p><b>53. Осуществляемая в специально установленных законом формах государственно-властная, организующая деятельность компетентных органов по реализации норм права в конкретном случае и вынесение индивидуально-правовых актов (актов применения права) называется:</b> 1) исполнением права; 2) использованием права; 3) применением права; 4) соблюдением права; 5) законотворчеством</p> <p><b>54. Понятие Монархия характеризует:</b> 1) Форму государственно-территориального устройства; 2) Форму правления; 3) Форму государственного режима.</p> <p><b>55. Правоспособность юридического лица возникает:</b> 1) С момента заключения учредительного договора 2) С момента государственной регистрации юридического лица 3) С момента заключения сделки</p> <p><b>56. Что означает слово «Конституция»</b> 1) Закон; 2) Договор; 3) Устройство; 4) Согласие</p> <p><b>57. Что относится к признакам правонарушения:</b> 1) Объект; 2) Субъект; 3) Наказуемость; 4) Правосубъектность; 5) Виновность</p> <p><b>58. Нормативно-правовые акты федеральных органов исполнительной власти могут быть приняты в форме:</b> 1) Конституция; 2) Приказ; 3) Распоряжение; 4) Указ; 5) Федеральный закон</p> <p><b>59. К субъектам исполнительной власти относятся:</b> 1) Президент РФ; 2) Правительство РФ; 3) Государственная Дума РФ; 4) Федеральное Собрание</p> <p><b>60. Согласно Конституции РФ высшей ценностью в Российской Федерации является:</b> 1) Промышленный потенциал; 2) Право и закон; 3) Разделение властей; 4) Человек, его права и свободы; 5) Демократия</p>
--	--	--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		

Правоведение	4	3		УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3	1. Закон 2. Законность 3. Компетенция 4. Конституция 5. Метод правового регулирования 6. Механизм (аппарат) государства 7. Политическая партия 8. Политическая система общества 9. Политический (государственно-правовой) режим 10. Права человека 11. Правительство 12. Государство 13. Гражданская дееспособность 15. Гражданское общество 16. Гражданство 17. Вина 18. Бланкетный способ изложения нормы права 19. Буквальное (адекватное) толкование 20. Абсолютная монархия 21. Абсолютные правоотношения 22. Авторитаризм 23. Административная ответственность 24. Административная юрисдикция 25. Административное правонарушение 26. Юридическая обязанность 27. Юридическая ответственность 28. Юридическая практика 29. Юридические акты 30. Юридический процесс 31. 3 32. 4 33. 2 34. 4 35. 3 36. 3 37. 2 38. 1 39. 1 40. 2 41. 4
--------------	---	---	--	------------------------------	---

					42. 1
					43. 4
					44. 1
					45. 2
					46. 2
					47. 3
					48. 1
					49. 1
					50. 2
					51. 1
					52. 2
					53. 4
					54. 2
					55. 2
					56. 3
					57. 4
					58. 2
					59. 1
					60. 3

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### *Направление подготовки/специальность:*

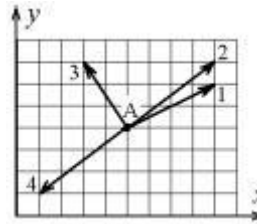
Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	
Название компетенции	ОПК- 1Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий

### *Индикаторы достижения компетенции:*

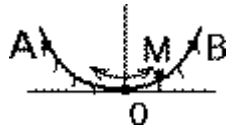
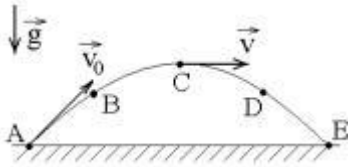
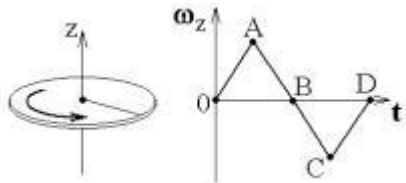
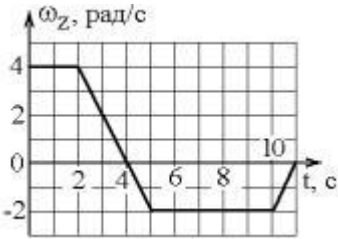
Шифр индикатора	ОПК-1.1
Наименование индикатора	Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Шифр индикатора	ОПК- 1.2
Наименование индикатора	Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Шифр индикатора	ОПК-1.3
Наименование индикатора	Владеет практическими навыками основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин

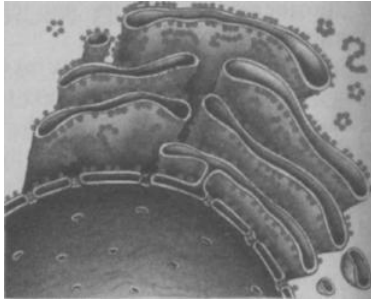

### Формирование компетенции:

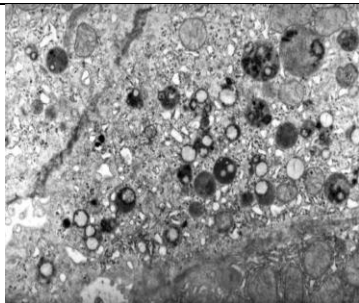
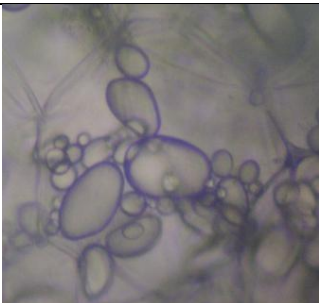
Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		

Математика и математическая статистика	1	1 курс	-	ОПК - 1.1	<p>1. Найти координаты вектора <math>\overrightarrow{AB}</math> по заданным координатам точек А (1;2;1) В(-1;5;1)</p> <p>2. В случайном эксперименте симметричную монету бросают 2 раза. Найти вероятность того, что оба раза выпадет решка?</p> <p>3. В результате обслуживания были выделены заказы, имеющие по четыре блюда. Считая вероятности заказа мясного блюда и рыбного равными, определить вероятности появления в ней одного мясного блюда.</p> <p>4. Игральная кость бросается один раз. Тогда вероятность того, что на верхней грани выпадет не более пяти очков, равна</p> <p>5. Производная функции <math>y = e^x \cdot \ln x</math> равна:</p>
Химия	2	1 курс	-	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	<p>6. Число электронов, которые содержатся в атоме углерода, равно: _____</p> <p>7. Электронная формула атома <math>1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^2</math>. Химический знак этого элемента: _____</p> <p>8. Радиусы атомов химических элементов в ряду: хлор, фосфор, алюминий, натрий: _____</p> <p>9. Число нейтронов, которые содержатся в атоме кислорода, равно: _____</p> <p>10. Формула высшего оксида элемента, электронная формула которого <math>1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^3</math> :</p> <p>1) <math>N_2O_5</math> ;</p> <p>2) <math>P_2O_5</math> ;</p> <p>3) <math>B_2O_3</math> .</p> <p>11 . В ряду фосфора, серы и кремния наиболее ярко выраженные неметаллические свойства проявляет: _____</p> <p>12. Тип связи в молекуле кислорода: _____</p> <p>13. Формула основания и кислоты соответственно:</p> <p>1) <math>Ca(OH)_2</math> и <math>Be(OH)_2</math> ;</p> <p>2) <math>NaOH</math> и <math>KHSO_4</math> ;</p> <p>3) <math>Al(OH)_3</math> и <math>HNO_3</math></p> <p>14. Название вещества <math>Na_2SO_3</math>: _____</p>
Физика	1	1 курс	-	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	<p>15. Радиус-вектор частицы изменяется во времени по закону <math>\vec{r} = 2t^2 \vec{i} + t^3 \vec{j}</math> .</p> <p>В момент времени <math>t = 1</math> с частица оказалась в некоторой точке А. Выберите правильное направление скорости частицы в этот момент времени.</p> <p>1) 1; 2) 3; 3) 2; 4) 4;</p> 



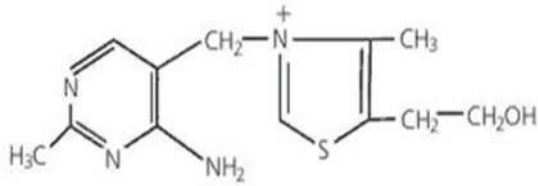
				<p><b>16.</b> Материальная точка М свободно без трения скользит в поле силы тяжести по гладким стенкам симметричной ямы (А и В – наивысшие точки подъема). При этом величина тангенциальной (касательной к траектории) проекции ускорения точки М:</p>  <p>1) отлична от нуля в точке В; 2) максимальна в нижней точке траектории О; 3) равна нулю в точке А; 4) одинакова во всех точках траектории;</p> <p><b>17.</b> Камень бросили под углом к горизонту со скоростью <math>V_0</math>. Его траектория в однородном поле тяжести изображена на рисунке. Сопротивления воздуха нет. Модуль тангенциального ускорения <math>a_\tau</math> на участке А-В-С:</p>  <p>1) уменьшается 2) увеличивается 3) не изменяется</p> <p><b>18.</b> Диск вращается вокруг своей оси, изменяя проекцию своей угловой скорости так, как показано на рисунке. На каких участках графика зависимости <math>\omega_x(t)</math> вектор угловой скорости <math>\vec{\omega}</math> и вектор углового ускорения <math>\vec{\varepsilon}</math> направлены в одну сторону?</p>  <p>1) 0 - А и А-В 2) 0 - А и В - С 3) В - С и С - D 4) всегда направлены в одну сторону</p> <p><b>19.</b> Твердое тело начинает вращаться вокруг оси Z с угловой скоростью, проекция которой изменяется во времени, как показано на графике. На какой угол относительно начального положения окажется повернутым тело через 11 секунд?</p>  <p>1) 8 рад 2) 12 рад 3) 24 рад 4) 0 рад</p>
Ботаника	1	1 курс	-	<p>ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3</p> <p><b>20. Протопласт — это:</b> а) наружная мембрана, отграничивающая цитоплазму от стенки клетки; б) живое содержимое клетки, состоящее из ядра и цитоплазмы;</p>

					<p>в) внутренняя мембрана, окружающая вакуоль;  г) то же, что и цитоплазма.</p> <p><b>21. Запасной крахмал откладывается в</b>  а) вакуолях;  б) лейкопластах;  в) хромопластах;  г) эндоплазматической сети.</p> <p><b>22. Тонопласт</b>  а) наружная мембрана, отграничивающая цитоплазму от стенки клетки;  б) внутренняя мембрана, окружающая вакуоль;  в) мембрана, окружающая органоиды клетки;  г) основное содержимое цитоплазмы.</p> <p><b>23. В виде алейроновых зерен откладываются</b>  а) жиры;  б) белки;  в) крахмал;  г) гликоген.</p> <p><b>24. Одномембранное строение имеют</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>а) рибосомы;</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>б) митохондрии;</p> </div> </div>
--	--	--	--	--	---

					 <p>в) лизосомы;</p>  <p>г) лейкопласты.</p> <p><b>25. В клеточном соке накапливаются в виде запасных веществ</b></p> <p>а) крахмал;  б) сахараза;  в) жиры;  г) гликоген.</p>
Микробиология	2	1 курс	-	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	<p><b>26.</b> Каким методом выявляются кислотоустойчивые бактерии:</p> <p>а) Грама;  б) Пешкова;  в) Циль-Нильсена;  г) Романовскому-Гимзе.</p> <p><b>27.</b> Для выявления двигательной активности бактерий используются следующие виды мик-роскопии:</p> <p>а) люминесцентная;  б) иммерсионная;  в) электронная;  г) темнопольная.</p> <p><b>28.</b> Споры бактерий выполняют функцию:</p> <p>а) защиты от фагоцитоза;  б) защиты от неблагоприятных факторов внешней среды;  в) дыхательную;  г) размножения.</p> <p><b>29.</b> Устойчивость не спорообразующих бактерий к кислотам, щелочам и спиртам обусловлена высоким содержанием в клеточной стенке:</p> <p>а) пептидогликана;  б) тейхоевых кислот;  в) капсулы;  г) восков и липидов.</p>

					<p><b>30.</b> Природой фагов являются:</p> <p>a) грибы;</p> <p>b) бактерии;</p> <p>c) вирусы;</p> <p>d) простейшие.</p>
Генетика растений и животных	4	2 курс	-	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	<p><b>31.</b> У гороха желтый цвет зерен доминирует над зеленым, а пурпурная окраска цветков – над белой. Скрещены две формы (гомозиготные) гороха: ♀ – с желтой окраской зерна и белыми цветами, ♂ – с зеленой окраской зерна и пурпурными цветами. Определить соотношение генотипов и фенотипов F<sub>1</sub> и F<sub>2</sub> (при самоопылении).</p> <p><b>32.</b> Хохлатость у кур доминирует над отсутствием хохла, а черная окраска оперения - над бурой. Скрестили гетерозиготную черную курицу без хохла с гетерозиготным бурым хохлатым петухом. Определить соотношение генотипов и фенотипов F<sub>1</sub></p> <p><b>33.</b> Наружная клеточная мембрана – ультрамикроскопическая плёнка толщиной 7,5 нм., состоящая из белков, фосфолипидов и воды, очень эластичная:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. плазмодесмы;</li> <li>2. вакуоль;</li> <li>3. плазмалемма;</li> <li>4. цитоплазма.</li> </ol> <p><b>34.</b> Своеобразная полость (резервуар) в массе цитоплазмы, заполненная водным раствором минеральных солей, аминокислот, органических кислот, пигментов, углеводов и отделённая от цитоплазмы мембраной:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. плазмодесмы;</li> <li>2. вакуоль;</li> <li>3. плазмалемма;</li> <li>4. цитоплазма.</li> </ol> <p><b>35.</b> Генетика – это наука...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. о методах отбора в естественных популяциях или искусственного получения форм и сортов;</li> <li>2. о законах наследственности и изменчивости организмов и методах управления ими;</li> <li>3. занимающаяся выведением и размножением ценных и биологически устойчивых форм и сортов.</li> </ol>
Зоология	1	2 курс	-	ОПК-1.1	<p><b>36.</b> Установите соответствие между простейшим и особенностями его строения. Простейшие 1. эвглена зеленая 2. инфузория туфелька</p> <p>Особенности строения</p> <p>А) жгутик</p> <p>Б) хроматофоры</p> <p>В) реснички</p>

					<p>Г) клеточный рот Д) два ядра Е) порошица</p> <p><b>37.</b> Установите соответствие между простейшим и особенностями его строения. Простейшие 1. малярийный плазмодий. 2. амеба обыкновенная Особенности строения А) ложноножки Б) пищеварительная вакуоль В) отсутствие органелл передвижения Г) сократительная вакуоль Д) смена хозяев Е) отсутствие сократительных и пищеварительных вакуолей</p> <p><b>38.</b> Установите правильную последовательность цикла развития малярийного плазмодия, начиная с укуса комара. А) рост паразита Б) бесполое размножение путем шизогонии В) со слюной комара паразит попадает в кровь человека Г) разрушение эритроцита с выделением токсических продуктов в плазму крови Д) внедрение в эритроцит</p> <p><b>39.</b> Для Паукообразных характерно наличие ходильных конечностей в количестве ... пар: 1) 10 2) 3 3) 6 4) 4</p> <p><b>40.</b> Два отдела тела характерны для: 1) паука-крестовика 2) бабочки 3) таракана 4) шмеля</p>
Биохимия сельскохозяйственной продукции	3	3 курс	-	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	<p><b>41.</b> Вещества органической природы, основными компонентами которых являются альдегиды и кетоны многоатомных спиртов, а также полимеры этих соединений Варианты ответов: а) углеводы; б) липиды; в) белки; г) органические вещества.</p> <p><b>42.</b> Крахмал-это Варианты ответов:</p>

				<p>а) моносахарид;  б) олигосахарид;  в) полисахарид;  г) гликопротеин.</p> <p><b>43.</b></p>  <p style="text-align: center;">Тиамин</p> <p>Варианты ответов:  а) витамин В1;  б) витамин В 12;  в) витамин С;  г) витамин К.</p> <p><b>44.</b> Процесс фиксации CO<sub>2</sub> получил название C4-путь фотосинтеза, или цикл  Варианты ответов:  а) Кальвина  б) Хетча- Слека  в) Тимирязева  г) Комарова</p> <p><b>45.</b> При молочнокислом брожении конечным продуктом метаболизма углеводов, многоатомных спиртов и белков является  Варианты ответов:  а) спиртовое брожение;  б) молочная кислота  в) винная кислота;  г) кефир.</p>
Физиология и биохимия растений	3	3 курс	-	<p>ОПК-1.1  ОПК-1.2  ОПК-1.3</p> <p><b>46.</b> Нуклеотид, содержащий азотистое основание – аденин, 5-углеродный сахар - рибозу и три остатка фосфорной кислоты, универсальный переносчик и основной аккумулятор химической энергии в живых клетках, выделяющейся при переносе электронов в электронтранспортной цепи называется...</p> <p><b>47.</b> Температура, при которой прекращается активный рост растений - ...</p> <p><b>48.</b> Раздел физиологии растений, в котором изучается цикл Кребса и гликолиз – это...</p>

					<p>а. дыхание растений б. фотосинтез в. водный режим г. минеральное питание</p> <p><b>49.</b> Совокупность протопластов растительных клеток называется...</p> <p>а. тонопласт б. симпласт в. апопласт г. Плазмодесмы</p> <p><b>50.</b> Гликолиз протекает в цитоплазме и делится на 3 этапа: ...</p>
Цифровая экономика	4	2 курс	-	ОПК-1.2	<p><b>51.</b> К моделям обслуживания облачных вычислений не относится:</p> <p>а) Инфраструктура как услуга. б) Платформа как услуга. в) Предоставление компьютера в пользование как услуга. г) Программное обеспечение как услуга</p> <p><b>52.</b> Вставьте пропущенное слово(слова) В технологиях _____ виртуальный цифровой контент вносится в физический мир</p> <p><b>53.</b> Для чего используют системы создания VR сцен по CAD/BIM моделям?</p> <p>а) Проектирование VR б) Анализ надежности и качества в) Прототипирование, имитационное моделирование и обучение г) Такое использование невозможно на текущем этапе развития технологий</p> <p><b>54.</b> К числу базовых направлений цифровой экономики Российской Федерации до 2024 г. не относится:</p> <p>а) Кадры и образование. б) Информационная инфраструктура. в) Информационная безопасность. г) Информационное общество.</p> <p><b>55.</b> Основное предназначение платформ для интернета вещей - _____ данных и координация работы вещей</p>
Информатика	2	1 курс	-	ОПК-1.3	<p><b>56.</b> Векторным графическим редактором является:</p> <p>1. CorelDraw; 2. MS Word; 3. MS Excel; 4. Paint;</p> <p><b>57.</b> К форматам файлов растровых изображений относятся:</p>

					<p>1. PNG, JPEG, GIF; 2. DOC, XLS, PPT; 3. JPEG, GIF, MPG2; 4. PNG, JPEG, MP4;</p> <p><b>58.</b> Видеофайлы могут иметь расширения: 1. AVI, MP4, MKV; 2. JPEG, BMP, DOC; 3. XLS, WMF, AVI; 4. AVI, MP3, WMA;</p> <p><b>59.</b> Звуковые файлы могут иметь расширение: 1. MP3, WMA; 2. GIF, BMP; 3. JPEG, DOC; 4. AVI, MP4.</p> <p><b>60.</b> Табличный процессор – это: 1. программа, предназначенная для обработки электронных таблиц; 2. устройство для обработки электронных таблиц; 3. программа для создания документов в табличной форме; 4. программа по заполнению электронных таблиц;</p>
Процессы и аппараты перерабатывающих производств	5	3 курс	-	ОПК-1.3	<p><b>61.</b> Что показывает фактор разделения? 1-во сколько раз дисперсная фаза больше дисперсионной; 2-во сколько раз содержание взвешенных частиц в осадке больше содержания частиц в очищенном продукте; 3-во сколько раз центробежная сила, действующая на частицу, больше силы тяжести.</p> <p><b>62.</b> Неоднородная система, состоящая из жидкой дисперсионной и твердой дисперсной фаз называется: 1-эмульсия; 2-суспензия; 3-пена.</p> <p><b>63.</b> При пневмотранспортировании частиц зернистого материала перепад давления в слое 1-увеличивается; 2-уменьшается; 3-остается постоянным.</p> <p><b>64.</b> Интенсивность статического перемешивания зависит: 1-от размеров и формы аппарата; 2-от кинетической энергии смешиваемых потоков;</p>



					<p>3-от кратности циркуляции.</p> <p><b>65.</b> Движущей силой теплообменных процессов является  1-движущаяся среда, имеющая высокую температуру;  2-физическая способность проводить температуру;  3-разность температур теплоносителей.</p>
--	--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Математика и математическая статистика	1	1 курс	-	ОПК - 1.1	<p>1. АВ(-1-1;5-2;1-1)= <math>(-2;3;0)</math>.</p> <p>2. 0,25</p> <p>3. 0,25</p> <p>4. <math>5/6 \cdot \left( \ln x + \frac{1}{x} \right)</math></p> <p>5. <math>\left( \frac{1}{x} \right)</math></p>
Химия	2	1 курс	-	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	<p>6. <u>6</u></p> <p>7. <u>Si</u></p> <p>8. увеличиваются</p> <p>9. 8.</p> <p>10. 2) P<sub>2</sub> O<sub>5</sub>;</p> <p>11. <u>сера</u></p> <p>12. Ковалентная неполярная</p> <p>13. 3) Al(OH)<sub>3</sub> и HNO<sub>3</sub></p> <p>14. сульфит натрия</p>
Физика	1	1 курс	-	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	<p>15. 2.</p> <p>16. 1</p> <p>17. 1</p> <p>18. 2</p> <p>19. 4</p>
Ботаника	1	1 курс	-	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	<p>20. б</p> <p>21. б</p> <p>22. а</p> <p>23.б</p> <p>24. а</p> <p>25. в</p>
Микробиология	2	1 курс	-	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	<p>26. с</p> <p>27. с</p> <p>28. с</p> <p>29. b</p>

					30. с
Генетика растений и животных	4	2 курс	-	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	<p>31. Р ♀ ААвв (желтозерная с белыми цветками) ♂ ааВВ (зеленозерный с пурпурными цветками) F<sub>1</sub> по генотипу АаВв – 100%; по фенотипу (желтозерный с пурпурными цветками) – 100% F<sub>2</sub> по генотипу расщепление будет осуществляться в соотношении 4:2:2:2:1:1:1:1 (4 АаВв, 2 ААВв, 2 АаВВ, 2 Аавв, 2 ааВв, 1 ААвв, 1 ААВВ, 1 ааВВ, 1 аавв); По фенотипу: 9 –желтозерные с пурпурными цветками, 3 –желтозерные с белыми цветками, 3– зеленозерные с пурпурными цветками, 1 – зеленозерные с белыми цветками. 32. Р ♀ ааВв (черная без хохла); ♂ Аавв (бурый хохлатый) F<sub>1</sub> по генотипу расщепление будет осуществляться в соотношении 1:1:1:1 (1 АаВв, 1 ааВв, 1 Аавв, 1 аавв); По фенотипу: 1 –хохлатая черная, 1 – без хохла черная, 1– хохлатая бурая, 1 – бурая без хохла.</p> <p>33. 3 34. 2 35. 2</p>
Зоология	1	2 курс	-	ОПК-1.1	<p>36. 112222 37. 221211 38. ВДАБГ 39. 4 40. 1</p>
Биохимия сельскохозяйственной продукции	3	3 курс	-	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	<p>41. а 42. в 43. а 44. б 45. б</p>
Физиология и биохимия растений	3	3 курс	-	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	<p>46. АТФ 47. биологический нуль 48. а 49. б 50. Гликолиз протекает в цитоплазме и де-лится на 3 этапа: активирование субстра-та; гидролиз активного субстрата; окисление с запасанием энергии в виде АТФ и НАДФ Н2</p>
Цифровая экономика	4	2 курс	-	ОПК-1.2	<p>51. в 52. дополненной реальности 53. в 54. г 55. визуализация</p>
Информатика	2	1 курс	-	ОПК-1.3	<p>56. 1 57. 1 58. 1 59. 1 60. 1</p>
Процессы и аппараты перерабатывающих производств	5	3 курс	-	ОПК-1.3	<p>61. 3 62. 2 63. 2 64. 2</p>

					65.3
--	--	--	--	--	------

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	ОПК-2
Название компетенции	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности

### Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ОПК-2.1
Наименование индикатора	Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства
Шифр индикатора	ОПК-2.2.
Наименование индикатора	Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства
Шифр индикатора	ОПК – 2.3
Наименование индикатора	Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
Шифр индикатора	ОПК – 2.4
Наименование индикатора	Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
Шифр индикатора	ОПК – 2.5
Наименование индикатора	Ведет учетно-отчетную документацию по производству сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Сельскохозяйственная экология	2	2 курс	-	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3	1. Водные организмы, существующие лишь при достаточно высоком насыщении воды кислородом, относят к экологической группе: а) эвриоксибионтов,

					<p>б) эвригалийных организмов, в) гидробионтов, г) оксифилов.</p> <p>2. Виды с узким диапазоном экологической валентности по отношению к факторам среды называют: а) стенобионтами, б) атмобиионтами, в) гидробионтами, г) эврибиионтами.</p> <p>3. Сущность закона минимума Ю. Либиха состоит в том, что: а) оптимальное развитие организма возможно только при минимальных значениях экологического фактора; б) оптимальное развитие организма возможно только при максимальных значениях экологического фактора; в) в комплексе экологических факторов сильнее действует на живой организм тот фактор, который находится в минимальном количестве; г) в комплексе экологических факторов сильнее действует на живой организм тот фактор, который находится в оптимальном количестве.</p> <p>Найдите один правильный ответ</p> <p>4. Волк и лиса находятся на одном и том же трофическом уровне, потому что: а) поедают растительноядных животных, б) используют свою пищу примерно на 10%, в) живут на суше, г) имеют сходные размеры</p> <p>5. Наименьшим ежегодным приростом биомассы обладает такая экосистема как: а) ельник-черничник, б) сосняк-беломошник, в) сфагновое болото, г) поле пшеницы.</p> <p>6. Цепи разложения могут начинаться с: а) паразитических организмов, б) сапротрофных организмов, в) помета животных, г) консументов.</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>7. Грибы, включаясь в круговорот веществ:</p> <p>а) разлагают органические вещества,  б) уменьшают запасы органического вещества,  в) участвуют в первичном синтезе органических веществ,  г) участвуют в накоплении О<sub>2</sub></p> <p>8. Где на суше расположены наименее продуктивные экосистемы?</p> <p>а) в тропических лесах,  б) в умеренных лесах,  в) в степях и саваннах,  г) в арктических пустынях.</p>
Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	7	5 курс	-	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.4	<p>9. Области применения штрихового кода EAN(выберите несколько вариантов ответа):</p> <p>а) в библиотечном деле;  б) при производстве и продаже товаров народного потребления;  в) для идентификации продукции;  г) для классификации продукции.</p> <p>10. Где применяется общероссийский классификатор стандартов (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) при разработке нормативных документов;  б) при сертификации продукции на соответствие требованиям стандартов;  в) при построении каталогов, указателей стандартов;  г) при регистрации утвержденных стандартов.</p> <p>11. Что означают компонентные знаки при маркировке продукции (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) что продукция сертифицирована;  б) это обозначение пищевой добавки;  в) экологическую безопасность продукции;  г) сокращенный состав продукции.</p> <p>12. Для чего разрабатываются стандарты обществ и общественных объединений (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) для распространения результатов научно-технических достижений и передового опыта;  б) для повышения качества и конкурентоспособности продукции;  в) для улучшения условий жизни общества;  г) для международного обмена информацией.</p> <p>13. Какие документы в пищевой промышленности относятся к техническим (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) ПР и Р, ГОСТ Р, ТУ, классификаторы, технические регламенты;  б) ТУ, ТИ, рецептура, приказы и распоряжения;</p>

				<p>в) ОСТ, стандарты на продукцию, ТУ, рецептура; г) рекомендации по стандартизации, ГОСТ, ОСТ, СТП и СТО.</p> <p>14. Какая информация содержится в разделе «Общие технические требования» стандарта на продукцию (выберите один вариант ответа): а) требования к технологическому процессу; б) требования к методам контроля; в) требования к упаковке и маркировке; г) требования к качеству продукции; д) требования безопасности.</p> <p>15. Функции технических комитетов в области стандартизации (выберите один вариант ответа): а) разработка государственных стандартов; б) осуществляют государственный надзор за соблюдением требований стандартов; в) представляют Россию в международных организациях; г) подготавливает проекты законов и других правовых актов.</p> <p>16. Ответственность за нарушение обязательных требований стандартов(выберите один вариант ответа): а) административная, уголовная и гражданско-правовая; б) штраф и лишение лицензии на производство; в) уголовная ответственность; г) гражданско-правовая ответственность.</p> <p>17. Правовые основы стандартизации в России установлены (выберите один вариант ответа): а) Закон « Об основах технического регулирования...»; б) Закон « О стандартизации»; в) Закон « О защите прав потребителей».</p> <p>18. Способы применения международных стандартов в РФ (выберите один вариант ответа): а) на договорных условиях; б) прямое применение и адаптированный стандарт; в) предприятиями на добровольной основе.</p> <p>19. Какая информация содержится в стандарте на работы, на процесс (выберите один вариант ответа): а) требования к качеству готового продукта; б) требования к технологическому процессу производства продукции; в) требования к конкретному виду работ на всех стадиях производства и реализации продукции.</p>
--	--	--	--	---

Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	4	3 курс	-	ОПК-2.2 ОПК-2.3	<p>20. Совокупность свойств и характеристик продукции, которая придает ей способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности: а) стандарт; б) качество; в) изменчивость; г) потребляемость.</p> <p>21. Продукты, применяемые или специально разработанные для замены натуральных продовольственных товаров, - это ... а) имитаторы; б) консерванты; в) стабилизаторы; г) пищевые добавки.</p> <p>22. Малоопасные вещества - это вещества, имеющие ПДК ... а) менее 0,1 мг/мЗ; б) 0,1-1 мг/мЗ; в) 1,1-10 мг/мЗ; г) более 10 мг/мЗ.</p> <p>23. По СанПиН 2.3.2.1078-01 в пищевых продуктах контролируются содержание следующих токсических элементов: а) ртуть, кадмий, свинец, мышьяк, олово, хром; б) калий, натрий, олово, йод, цинк, железо; в) кальций, медь, олово, цинк, железо; г) селен, йод, ртуть, медь, олово, цинк.</p> <p>24. Токсин, продуцируемый микроорганизмом, попадающим и развивающимся в продуктах питания, приводит ... а) к пищевой токсикоинфекции; б) пищевой интоксикации; в) микотоксикозу; г) все ответы верны.</p> <p>25. Бактерицидным действием по отношению к стафилококкам обладает: а) уксусная кислота; б) лимонная кислота; в) молочная кислота; г) все ответы верны.</p> <p>26. Фосфорорганическим пестицидом является: а) ДДТ; б) хлорофос; в) меркуран;</p>
---	---	--------	---	--------------------	--



					<p>г) медный купорос.</p> <p>27. В качестве показателя токсичности пестицидов используется:</p> <p>а) ЛД50;  б) ПДК;  в) ДСД;  г) ДСП.</p>
Правоведение	4	2 курс	-	ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-2.4 ОПК-2.5	<p>28. Какая из форм права не имеет текстуального воспроизведения в правовом документе:</p> <p>1) нормативный правовой акт; 2) правовой обычай; 3) правовой прецедент.</p> <p>29. Какая из перечисленных ниже стран принадлежит к странам романо – германской правовой семьи:</p> <p>1) Франция; 2) США; 3) Англия; 4) Россия.</p> <p>30. Какой из перечисленных источников права является основным в странах мусульманской правовой семьи:</p> <p>1) закон; 2) правовой обычай; 3) прецедент; 4) доктрина.</p> <p>31. Какой из перечисленных ниже нормативно – правовых актов не относится к подзаконным:</p> <p>1) конституция; 2) указ президента; 3) постановление правительства; 4) приказ министра.</p> <p>32. Какой нормативный акт обладает наивысшей юридической силой.</p> <p>1) постановление Правительства РФ; 2) федеральный закон;  3) Конституция РФ; 4) Указ Президента.</p> <p>33. Укажите, какой из перечисленных элементов является частью системы права:</p> <p>1) закон; 2) институт права; 3) правовой обычай; 4) метод правового регулирования.</p> <p>34. Права и свободы граждан закрепляет:</p> <p>1) административное право; 2) уголовное право;  3) конституционное право; 4) гражданское право.</p> <p>35. В систему частного права входят:</p> <p>1) нормы уголовного права; 2) нормы земельного права; 3) нормы конституционного права; 4) нормы административного права.</p>
Тайм-менеджмент	3	2 курс	-	ОПК-2.2	<p>36. Подход к налаживанию «регулярного менеджмента» в личной работе, как и TQM в управлении фирмой акцентирующий внимание на характеристике продукта, и стремящийся обеспечить это комплексом мер, включающих формализацию и стандартизацию деятельности:</p> <p>а) персональное тотальное управление качеством</p>

					<p>б) персональный тайм-менеджмент; в) персональный тотальный контроль.</p> <p>37. Одна из наиболее характерных причин дефицита времени: а) адекватная оценка своих способностей, скорости работы, результативности б) неадекватная оценка своих способностей, скорости работы, результативности в) соответствие работника и занимаемой им должности</p> <p>38. Технология, позволяющая использовать невосполнимое время жизни в соответствии со своими личными и бизнес-целями и ценностями: а) Тайм-менеджмент б) Смарт-менеджмент в) Лайм-менеджмент.</p> <p>39. Под каким названием получил широкую известность в современную эпоху закон Парето? а) «Принцип 20/80» б) «Принцип 50/50» в) «Принцип 80/20»</p> <p>40. Делегирование задач – это: а) постановка задач подчиненным с определением необходимых полномочий и ресурсов, ответственности за неисполнение б) управление человеком собственной деятельностью, организация выполнения задач и распределения ресурсов в) планирование, учитывающее не только временные рамки, но и определенные условия и обстоятельства, благоприятные для решения конкретной задачи.</p> <p>41. Как утверждается ТМ – стандарт? а) приказом первого лица компании б) отделом менеджмента качества в) отделом стандартизации IT-подразделением.</p> <p>42. В контекстном планировании задачи, для которых время исполнения известно заранее, называются : а) бюджетизируемыми б) жесткими в) приоритетными</p> <p>43. Что означает принять решение, оценив по определенным критериям, какие из поставленных задач и дел имеют первостепенное значение, какие – второстепенное: а) расставить контексты в хронологическом порядке б) распределить ресурсы</p>
--	--	--	--	--	---

					в) расставить приоритеты
Иностранный язык	1	1 курс	-	ОПК-2.2	<p><b><i>Выберите верный вариант</i></b></p> <p>44. We ..... dinner when our unexpected guests .....</p> <p>A) ate / were arriving  B) were eating / arrived  C) had eaten / would have arrived  D) have eaten / arrive  E) had been eating / have arrived</p> <p>45. Since they .....us they were coming, we..... any food for them.</p> <p>A) aren't telling / don't have  B) hadn't told / didn't have  C) won't tell / haven't had  D) don't tell / won't have  E) haven't told / aren't having</p> <p>46. By the time the plane finally ..... after a four-hour delay, everyone waiting to meet the passengers.....fed up.</p> <p>A) has landed / would be  B) is landing / is  C) landed / was  D) was landing / has been  E) would land / had been</p> <p>47. From what he ..... in his letter, I thought that he.....in Paris until next year.</p> <p>A) had written / would be living  B) has written / lives  C) had been writing / will live  D) was writing / lived  E) would have written / was living</p> <p>48. Unless you ..... where you are going soon, you .....to get a ticket.</p> <p>A) decided / haven't been  B) will decide / aren't going to be  C) have decided / aren't  D) decide / won't be able  E) had decided / won't have been</p> <p>49. I'm not going to start looking for a job .....I have finished my studies.</p> <p>A) by the time  B) without  C) therefore  D) until  E) moreover</p>

					<p>50.....how hard she tried, her boss always complained about her work.  A) No matter  B) As much as  C) Nonetheless  D) Although  E) As though</p> <p>51. On the other hand, I have never understood.....people have to rely on the leisure industry, instead of using their imaginations.  A) that  B) how  C) why  D) who  E) which</p> <p>52. I don't mind ..... TV at home, but I'd much rather ..... a film in the cinema.  A) to watch / to see  B) watch / seeing  C) having watched / seen  D) watching / see  E) watched / having seen</p> <p>53. What are you cooking? It ..... very nice!  A) is smelling  B) smells  C) smelt</p>
Русский язык и культура речи	2	1 курс	-	ОПК-2.4 ОПК-2.5	<p>54. Если происходит повторение однокоренных слов или одинаковых морфем – это ....</p> <p>55. Если в составе одного предложения или нескольких предложений, расположенных рядом, наблюдается немотивированное употребление одних и тех же слов – это ...</p> <p>56. Умение, предполагающее последовательно, непротиворечиво и аргументированно оформлять выражаемое содержание – это ... речи</p> <p>57. В каком вариан<u>те</u> о<u>т</u>в<u>е</u>та нужно по<u>с</u>та<u>в</u>и<u>т</u>ь <u>т</u>ире?  а. Для арабских мысли<u>т</u>елей греческие <u>т</u>ек<u>с</u>ты у<u>т</u>ра<u>т</u>ив свой живой и непосред<u>с</u>твенный харак<u>т</u>ер превра<u>т</u>ились в своего рода священные книги.  б. Язык народа лучший никогда не увядающий вечно распускающийся цве<u>т</u> его духовной жизни.  в. Педагогика совокупно<u>с</u>ть <u>т</u>еорет<u>и</u>ческих и прикладных наук изучающих воспи<u>т</u>ание образование и обучение.  г. <u>Т</u>еперь я понял без прошлого не прожит<u>ь</u>.</p>

					<p>58. В каком варианте ответа нужно поставить только одну запятую?</p> <p>а. Ученье да труд все перетрут.</p> <p>б. Вечер и наступившая прохлада расслабили и успокоили нас.</p> <p>в. Прогулка или разговор с другом были одинаково приятны для него.</p> <p>г. В колледже он с увлечением занимался как гуманитарными так и естественно-математическими дисциплинами.</p>
Производственный учет на предприятиях АПК	8	4 курс	-	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.4 ОПК-2.5	<p>59. Способ формования сыра Голландского:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>наливом</li> <li>насыпью</li> <li>из пласта</li> </ol> <p>60. Доза соли для частичной посолки в зерне сыра Российского на 100 кг смеси:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>500 ±200г</li> <li>200 - 300г</li> <li>1000 г</li> </ol> <p>61. Какова норма сычужного фермента на 100 кг смеси;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 г</li> <li>2,5 г</li> <li>5 г</li> </ol> <p>62. При производстве каких сыров продолжительность обработки сгустка и зерна дольше?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>для твердых</li> <li>для мягких</li> </ol> <p>63. Средняя продолжительность самопрессования для твердых сыров:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>10 часов</li> <li>10 мин</li> <li>30 мин</li> </ol>

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Сельскохозяйственная экология	2	2 курс	-		<ol style="list-style-type: none"> <li>в</li> <li>а</li> <li>г</li> <li>в</li> <li>г</li> <li>а</li> <li>б</li> <li>б</li> </ol>
Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	7	5 курс	-	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.4	<ol style="list-style-type: none"> <li>б, в</li> <li>в</li> <li>б</li> <li>а</li> <li>б</li> </ol>

					14. г 15. а 16. а 17. а 18. б 19. б
Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	4	3 курс	-	ОПК-2.2 ОПК-2.3	20. б 21. а 22. г 23. а 24. б 25. г 26. б 27. а
Правоведение	4	2 курс	-	ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-2.4 ОПК-2.5	28. 2 29. 2 30. 4 31. 4 32. 2 33. 1 34. 2 35. 2
Тайм-менеджмент	3	2 курс	-	ОПК-2.2	36. а 37. б 38. а 39. в 40. а 41. а 42. б 43. в
Иностранный язык	1	1 курс	-	ОПК-2.2	44. *В 45. *В 46. *С 47. *А 48. *D 49. *D 50. *А 51. *С 52. *D 53. *В
Русский язык и культура речи	2	1 курс	-	ОПК-2.4 ОПК-2.5	54. тавтология. 55. лексические повторы. 56. логичность речи.

					57. В 58. Г
Производственный учет на предприятиях АПК	8	4 курс	-	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.4 ОПК-2.5	59. 3 60. 1 61. 2 62. 1 63. 3

---

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	ОПК3
Название компетенции	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов

### Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ОПК-3.1
Наименование индикатора	Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
Шифр индикатора	ОПК-3.2.
Наименование индикатора	Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве
Шифр индикатора	ОПК – 3.3
Наименование индикатора	Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов
Шифр индикатора	ОПК – 3.4
Наименование индикатора	Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)*
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Безопасность жизнедеятельности	6 семестр	3 курс	-	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-3.4	1. Наиболее полный и правильный перечень существующих инструктажей по безопасности труда: а) вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой б) вводный, повторный, внеплановый, целевой в) первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый, целевой г) первичный на рабочем месте, целевой, внеплановый 2. Специалист по охране труда проводит инструктаж по охране труда со всеми вновь поступающими на работу, со студентами, прибывшими на практику, и с



					<p>командированными работниками. Этот инструктаж называется.....</p> <p>3. Инструктаж по охране труда, который проводит непосредственный руководитель производственного участка в начале первой рабочей смены называется.....</p> <p>4. Инструктаж по охране труда, который проводит непосредственный руководитель производственного участка при изменении технологического процесса называется.....</p> <p>5. Метод анализа производственного травматизма, основанный на обобщении данных, содержащихся в актах расследования несчастных случаев по форме Н-1 называется.....</p> <p>6. Метод анализа производственного травматизма, который заключается в детальном всестороннем изучении комплекса условий труда на конкретном производственном участке называется.....</p> <p>7. Метод анализа производственного травматизма, который имеет целью выявить на плане предприятия участки или рабочие места с повышенной травмоопасностью называется.....</p> <p>8. Инструкции по охране труда для работников разрабатываются и утверждаются сроком:</p> <p>а) на 1 год</p> <p>б) на 2 года</p> <p>в) на 3 года</p> <p>г) на 5 лет</p> <p>9. Какой вид инструктажа по охране труда не предусмотрен?</p> <p>а) вводный инструктаж.</p> <p>б) первичный инструктаж на рабочем месте.</p> <p>в) вторичный инструктаж на рабочем месте.</p> <p>повторный инструктаж на рабочем месте.</p> <p>г) внеплановый инструктаж.</p> <p>10. Вопросы охраны труда регламентируются:</p> <p>а) трудовым кодексом Российской Федерации</p> <p>б) гражданским кодексом Российской Федерации</p> <p>в) уголовным кодексом Российской Федерации</p> <p>г) кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях</p> <p>11. Общее руководство по обеспечению охраны труда на предприятии возлагается:</p> <p>а) на специалиста по охране труда</p> <p>б) на руководителя организации</p> <p>в) на производителя работ</p> <p>г) на исполнителя работ</p> <p>12. В каждой организации создается служба охраны труда при численности работников:</p> <p>а) более 50 чел</p> <p>б) более 30 чел</p> <p>в) более 70 чел</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>г) более 100 чел</p> <p>13. Законодательный акт, устанавливающий правовые основы регулирования отношений в области охраны труда между работодателями и работниками:</p> <p>а) трудовым кодексом Российской Федерации</p> <p>б) гражданским кодексом Российской Федерации</p> <p>в) уголовным кодексом Российской Федерации</p> <p>г) кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях</p> <p>14. Какое из перечисленных определений, согласно Трудовому кодексу Российской Федерации, соответствует понятию условия труда?</p> <p>а) совокупность факторов производственной среды и трудового процесса, оказывающих влияние на работоспособность и здоровье работника</p> <p>б) комплекс принимаемых мер по сохранению жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности</p> <p>в) система сохранения жизни и здоровья работников в производственной деятельности с применением организационных и технических средств</p> <p>г) условия, при которых воздействие на работников вредных и (или) опасных производственных факторов либо исключено, либо уровни их воздействия не превышают установленных нормативов</p> <p>15. Негативный производственный фактор, представляющий собой беспорядочное сочетание звуков различной частоты и силы называется...</p> <p>16. Негативный производственный фактор, который появляется при колебаниях отдельных точек или целой механической системы относительно каких-либо первоначальных положений называется.....</p> <p>17. Центральное понятие науки о безопасности жизнедеятельности:</p> <p>а) опасность;</p> <p>б) безопасность;</p> <p>в) антропоцентризм;</p> <p>г) риск;</p> <p>18. Опасность-это:</p> <p>а) процесс распознавания образа опасности, установления возможных причин, вероятности проявления, величины и последствий опасности;</p> <p>б) заболевание, следствием которого может стать летальный исход, инвалидность;</p> <p>в) совокупность факторов среды обитания, воздействующих на человека;</p> <p>г) явления, процессы, объекты, свойства предметов, способные в определенных условиях причинить ущерб здоровью человека;</p> <p>19. Риск – это:</p> <p>а) частота реализации опасности;</p> <p>б) опасность потерять здоровье;</p> <p>в) вероятность нанесения вреда здоровью;</p> <p>г) опасность получения травмы;</p> <p>20. Что такое «приемлемый риск»?</p> <p>а) степень риска, не приводящая к гибели человека;</p> <p>б) минимальная величина риска, которая достижима по техническим, экономическим и технологическим возможностям;</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>в) риск, оцениваемый вероятностью смертельных случаев в единицу времени;</p> <p>г) риск, не представляющий непосредственной угрозы здоровью и жизни человека;</p> <p>21. Индивидуальный риск</p> <p>а) это опасность для двух человек;</p> <p>б) характеризует реализацию опасности для отдельного работника;</p> <p>в) это травмирование двух или трех человек;</p> <p>22. Коллективный риск -</p> <p>а) это вероятность проявления опасности того или иного вида группы работников;</p> <p>б) это травмирование или гибель одного человека от воздействия опасных и вредных производственных факторов;</p> <p>в) это травмирование или гибель двух или более человек от воздействия электромагнитных производственных факторов</p> <p>23. Количественная характеристика опасности, определяемая частотой реализации опасностей называется.....</p> <p>24. Состояние деятельности, при которой с определенной вероятностью исключено проявление опасностей, а уровень риска деятельности не превышает приемлемый уровень называется.....</p> <p>25. К обязанностям по охране труда работников организации относятся (указать неправильный ответ):</p> <p>а) соблюдение требований охраны труда</p> <p>б) правильность применения средств индивидуальной и коллективной защиты</p> <p>в) немедленность извещения непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей</p> <p>г) приобретение за свой счет спецодежды и спецобуви</p> <p>26. Законодательный акт, устанавливающий правовые основы регулирования отношений в области охраны труда между работодателями и работниками:</p> <p>а) трудовым кодексом Российской Федерации</p> <p>б) гражданским кодексом Российской Федерации</p> <p>в) уголовным кодексом Российской Федерации</p> <p>г) кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях</p> <p>27. Какое из перечисленных определений, согласно Трудовому кодексу Российской Федерации, соответствует понятию условия труда?</p> <p>а) совокупность факторов производственной среды и трудового процесса, оказывающих влияние на работоспособность и здоровье работника</p> <p>б) комплекс принимаемых мер по сохранению жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности</p> <p>в) система сохранения жизни и здоровья работников в производственной деятельности с применением организационных и технических средств</p> <p>г) условия, при которых воздействие на работников вредных и (или) опасных производственных факторов либо исключено, либо уровни их воздействия не превышают установленных нормативов</p> <p>28. Какой вид ответственности за нарушение трудового законодательства не применяется?</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>а) дисциплинарная ответственность  б) материальная ответственность  в) административная ответственность  г) конституционная ответственность  д) уголовная ответственность</p> <p>29. Что из перечисленного не входит в обязанности работника в области охраны труда?  а) соблюдение требований охраны труда.  б) правильное применение средств индивидуальной и коллективной защиты.  в) обеспечение ухода и содержания в надлежащем состоянии средств индивидуальной защиты и их хранение.  г) прохождение обучения безопасным методам и приемам выполнения работ и оказанию первой помощи пострадавшим на производстве.</p> <p>30. При каких из перечисленных обстоятельств не проводится внеплановый инструктаж?  а) при введении в действие новых нормативных правовых актов, содержащих требования охраны труда.  б) при изменении технологических процессов, замене оборудования и приспособлений, влияющих на безопасность труда.  в) при ликвидации последствий аварии.  г) при перерывах в работе более двух месяцев.</p> <p>31. Какие из перечисленных мер безопасности не применяются к технологическим процессам?  а) обеспечение помещений средствами для безопасной эвакуации людей.  б) устранение непосредственного контакта работающих с опасными исходными материалами, готовой продукцией и отходами производства.  в) автоматизация и дистанционное управление опасными операциями.  г) применение сигнальных цветов и знаков безопасности.</p> <p>32. Укажите сколько видов инструктажей предусмотрено нормативной документацией.....</p> <p>33. Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности называется...  а) производственной санитарией  б) охраной труда  в) техникой безопасности  г) трудовой дисциплиной</p> <p>34. Какого класса в классификации условий труда по степени вредности и (или) опасности не существует?  а) оптимальные условия труда  б) допустимые условия труда  в) умеренные условия труда  г) вредные условия труда  д) опасные условия труда</p> <p>35. Техническое устройство, предназначенное для предупреждения работников о</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>возникновении внештатной (аварийной) ситуации или нарушениях в работе оборудования называется...</p> <p>36. Цвет, используемый для обозначения нормальной работы машин и механизмов называется...</p> <p>37. Цвет, используемый для обозначения очевидной опасности или запрещающий выполнение определенных действий называется...</p> <p>38. Цвет, используемый для предупреждения о возможной опасности называется...</p> <p>39. Цвет, используемый для обозначения конкретного указания или общей информации называется.....</p> <p>40. Негативный производственный фактор, который возникает при выполнении операций налива или слива жидкостей, движении по трубам воздуха, работе ременных передач или транспортирующих устройств называется...</p> <p>41. Важнейшей характеристикой аварийно-химически опасных веществ является.....</p> <p>42. Техническое устройство, предназначенное для предупреждения поражения работника электрическим током называется.....</p> <p>43. Техническое устройство, предназначенное для замены загрязненного воздуха помещений свежим и чистым воздухом называется...</p> <p>44. Дополните фразу:  «                    - это неконтролируемый процесс горения вне специального очага, возникший произвольно или по злому умыслу, в ходе которого выделяются тепло и дым, а также который сопровождается материальным ущербом и угрожает здоровью или жизни людей»</p> <p>45. Какой из перечисленных факторов не относится к физическим факторам производственной среды?  а) шум  б) вибрация  в) солнечная радиация  г) неионизирующие и ионизирующие излучения  д) микроклимат  е) освещение</p> <p>46. Какой из перечисленных показателей характеризует микроклимат в производственных помещениях?  а) атмосферное давление.  б) скорость движения воздуха.  в) интенсивность электромагнитного излучения.  г) освещенность.</p> <p>47. Для определения относительной влажности воздуха в помещении применяют:  а) анемометр  б) термометр  в) термограф  г) психрометр</p> <p>48. Для измерения скорости движения воздуха используют прибор:</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>а) анемометр  б) термометр  в) термограф  г) психрометр</p> <p>49. Какой единицей измеряют освещённость:  а) люкс  б) кандела  в) люмен  г) нит</p> <p>50. Какого вида искусственного освещения нет:  а) рабочее  б) дежурное  в) аварийное  г) целевое</p> <p>51. Каким к показателем, характеризуется микроклимат в производственных помещениях?  а) температура воздуха  б) атмосферное давление  в) интенсивность электромагнитного излучения  г) освещенность</p> <p>52. Дополните фразу:  « _____ - это тенденция частиц подниматься в воздух в ответ на механический или аэродинамический стимул»</p> <p>53. Дополните фразу:  « _____ - это концентрация токсичных, взрывоопасных и горючих газов и кислорода в воздухе рабочей зоны, не совместимая с безопасностью жизнедеятельности или угрожающая здоровью людей»</p> <p>54. Дополните фразу:  « _____ - это комплекс физических факторов внутренней среды помещений, оказывающий влияние на тепловой обмен организма и здоровье человека»</p> <p>55. Прибор для измерения температуры воздуха в течение суток называется.....</p> <p>56. Прибор для измерения скорости движения воздуха называется.....</p> <p>57. Прибор для измерения относительной влажности воздуха в течение суток называется.....</p> <p>58. Прибор для измерения освещенности называется.....</p> <p>59. Единица измерения относительной влажности воздуха называется.....</p> <p>60. Единица измерения освещенности называется.....</p>
--	--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Безопасность	6	3 курс	-	ОПК-3.1	1. а; 2. вводный; 3. первичный; 4. внеплановый; 5. статистический; 6.

жизнедеятельности	семестр			ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-3.4	монографический; 7. топографический; 8. г; 9. в; 10. а; 11. б; 12. а; 13. а; 14. а; 15. шум; 16. вибрация; 17. а; 18. г; 19. г; 20. б; 21. б; 22. а; 23. риск; 24. безопасность; 25. г; 26. а; 27. а; 28. г; 29. в; 30. в; 31. а; 32. пять; 33. б; 34. в; 35. сигнализация; 36. зеленый; 37. красный; 38. желтый; 39. синий; 40. статическое электричество; 41. токсичность; 42. заземление; 43. вентиляция; 44. Пожар; 45. в; 46. б; 47. г; 48. а; 49. а; 50. г; 51. а; 52. запыленность; 53. загазованность; 54. микроклимат; 55. термограф; 56. анемометр; 57. гигрограф; 58. люксметр; 59. процент; 60. люкс
-------------------	---------	--	--	-------------------------------	--

---

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	ОПК-4
Название компетенции	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

### Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ОПК-4.1
Наименование индикатора	Обосновывает и реализует современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр индикатора	ОПК-4.2
Наименование индикатора	Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Введение в профессиональную деятельность	1	1 курс	-	ОПК-4.1 ОПК-4.2	1. В мясном балансе страны первое место занимает а) конина б) свинина в) говядина г) баранина 2. Возраст отделения бычков от телочек а) 1-2 мес. б) 5-6 мес. в) 10-15 мес. г) 2-5 час. 3. Теоретические основы и принципы почти всех существующих приёмов искусственного осеменения заложил а) А.Д.Бернштейн б) В.В.Петропавловский в) И.И.Иванов



					<p>г) И.В.Смирнов</p> <p>4. Элемент системы животноводства</p> <p>а) сельскохозяйственные угодья</p> <p>б) тип животноводческих помещений</p> <p>в) бухгалтерский учет</p> <p>г) агрономическая служба хозяйства</p> <p>5. Продолжительность охоты у крупного рогатого скота</p> <p>а) 18-20 часов</p> <p>б) 5-9 часов</p> <p>в) 24-48 часов</p> <p>г) 1-2 часа</p> <p>6. Новорожденных телят содержат в</p> <p>а) индивидуальных клетках</p> <p>б) общем телятнике</p> <p>в) групповых клетках</p> <p>г) загонах</p> <p>7. Наличие жира в мышечной ткани придает мясу</p> <p>а) жилистость</p> <p>б) сочность</p> <p>в) дряблость</p> <p>г) костистость</p> <p>8. Недостаток вольной случки животных</p> <p>а) лишняя масса быка</p> <p>б) обслуживание быком 30-40 коров</p> <p>в) яловость коров</p> <p>г) темперамент быка</p> <p>9. Ремонтный молодняк — это</p> <p>а) здоровый молодняк</p> <p>б) животные, используемые для пополнения основного стада</p> <p>в) высокопродуктивные животные</p> <p>г) слабые телята</p>
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	4	2 курс	-	ОПК-4.1 ОПК-4.2	<p>10. Что относится к механической трансмиссии?</p> <p>1) коробка передач, двигатель, система охлаждения, смазывании</p> <p>2) все механизмы ДВС</p> <p>3) все системы ДВС</p> <p>4) главное сцепление, КПП, карданная передача, промежуточное соединение, главная передача, дифференциал, конечная передача</p> <p>11. Трактор относится к рамных?</p> <p>1) ДТ-75</p> <p>2) МТЗ-80</p> <p>3) Т-25Ф</p> <p>4) МТЗ-102</p>

					<p>12. Которые тракторы бывают в зависимости от конструкции остова?</p> <p>1) рамные, полурамные, безрамные</p> <p>2) дизельные, карбюраторные и газобаллонные</p> <p>3) гусеничные, колесные</p> <p>4) рамные, безрамные</p> <p>13. В которых тракторов меньше среднее давление на грунт?</p> <p>1) гусеничных</p> <p>2) полугусеничных</p> <p>3) колесных</p> <p>4) правильный ответ отсутствует</p> <p>14. Что включает ходовая часть тракторов и автомобилей?</p> <p>1) несущую систему (раму), подвеску, движители</p> <p>2) тормоз, рулевое управление, движители</p> <p>3) вал отбора мощности, коробку передач, раздаточную коробку</p> <p>4) несущую систему (раму), рулевое управление, тормозную систему</p> <p>15. Для чего предназначена тормозная система?</p> <p>1) снижения скорости движения и содержание на стоянках</p> <p>2) снижение скорости движения, остановки и удержания на месте</p> <p>3) содержание в неподвижном состоянии на остановках</p> <p>4) снижение скорости движения, остановки</p> <p>16. Из каких частей состоит тормозная система?</p> <p>1) тормозных механизмов и педали</p> <p>2) привода и тормозных колодок</p> <p>3) тормозных механизмов и привода</p> <p>4) педали, тяг барабанов</p> <p>17. Какое стойловое оборудование используют при привязном содержании скота?</p> <p>1) ОСМ-120</p> <p>2) КИТ-Ф-12</p> <p>3) ОСП-Ф-26</p> <p>4) ОСМ-60</p>
Оборудование перерабатывающих производств	7	5 курс	-	ОПК-4.1	<p>18. В каких машинах все операции выполняются оператором:</p> <p>1) неавтоматического действия;</p> <p>2) полуавтоматического действия;</p> <p>3) автоматического действия.</p> <p>19. Какая производительность указывается в паспорте технологического оборудования:</p> <p>1) теоретическая;</p> <p>2) техническая;</p>

					<p>3) эксплуатационная.</p> <p>20. Моечная машина не предназначена:</p> <p>1- Для мойки зерна.</p> <p>2- Для удаления минеральных примесей.</p> <p>3- Для увлажнения зерна.</p> <p>4- Для удаления влаги.</p> <p>21. Перфорированная решетка ванны ВС-2,5 служит для:</p> <p>1- разрезания сгустка</p> <p>2- отделения сыворотки</p> <p>3- перемешивания сгустка</p> <p>4-уплотнения сгустка</p> <p>22. Коэффициент использования технологического оборудования это:</p> <p>1) отношение времени работы машины к времени смены;</p> <p>2) отношение количества переработанной продукции к теоретической производительности;</p> <p>3) отношение времени работы машины к времени простоя.</p> <p>23. Принципиальное отличие подвесного конвейера от подвесного пути заключается:</p> <p>1- в наличии тягового органа приводной станции</p> <p>2- в размерах</p> <p>3- в материале, из которого изготовлены рабочие органы</p> <p>4-в скорости движения</p> <p>24. Машина для дробления жировых шариков в молочных продуктах, называется ...</p> <p>25. Машина для резки шпика, называется...</p>
Технология производства продукции растениеводства	3	2 курс	-	ОПК-4.1	<p>26. Севооборот служит для _____ патогенов на растительных остатках и в почве.</p> <p>Варианты ответов</p> <p>1. накопления</p> <p>2. размножения</p> <p>3. снижения</p> <p>4. сохранения</p> <p>27. Выход насекомых из состояния физиологического покоя называется ...</p> <p>Варианты ответов</p> <p>1. рециклингом</p> <p>2. рекультивацией</p> <p>3. реактивацией</p> <p>4. регенерацией</p> <p>28. Бахромчатые крылья имеют ...</p> <p>Варианты ответов</p>

				<p>1. клопы 2. трипсы 3. жуки 4. бабочки</p> <p>29. Одним из способов оздоровления посевного и посадочного материала является ....</p> <p>Варианты ответов</p> <p>1. проветривание 2. просушивание 3. проращивание 4. протравливание</p> <p>30. Различают сетчатое и _____ жилкование крыльев насекомых.</p> <p>Варианты ответов</p> <p>1. перепончатое 2. пальчатое 3. дуговое 4. параллельное</p> <p>31. Тело насекомых разделено на _____ обособленных отдела(ов).</p> <p>Варианты ответов</p> <p>1. четыре 2. пять 3. три 4. два</p> <p>32. Грудной отдел насекомого состоит из _____ обособленных сегментов.</p> <p>Варианты ответов</p> <p>1. двух 2. шести 3. трех 4. пяти</p> <p>33. Тело насекомых подразделяется на _____ отдела.</p> <p>Варианты ответов</p> <p>1. 2 2. 4 3. 3 4. 5</p> <p>34. Отделы тела насекомых: ...</p> <p>Варианты ответов</p> <p>1. голова, грудь, брюшко 2. голова, грудь, хвост 3. головогрудь, брюшко 4. голова, грудь, туловище</p>
--	--	--	--	--

					<p>35. Взрослые насекомые имеют _____ пары конечностей.</p> <p>Варианты ответов</p> <p>1. 3</p> <p>2. 4</p> <p>3. 5</p> <p>4. 2</p>
Технология переработки продукции растениеводства	6	3 курс	-	ОПК-4.1	<p>36. Положение, которое не рассматривается в стандартном определении качества продукции:</p> <p>А) качество дифференцируют в соответствии с целевым назначением продукции;</p> <p>б) качество обуславливает пригодность продукции удовлетворять потребности;</p> <p>в) качество сберегает количество продукции;</p> <p>г) качество – это совокупность свойств продукции.</p> <p>37. Среднее содержание белка в семенах бобовых культур:</p> <p>а) 5-10 %;</p> <p>б) 15-20 %;</p> <p>в) 25-40 %;</p> <p>г) 70-80 %.</p> <p>38. Натура зерна – это:</p> <p>а) состояние зерна;</p> <p>б) масса зерна в определенном объеме;</p> <p>в) плотность зерна;</p> <p>г) форма, размеры и цвет зерна.</p> <p>39. Вещество в плодах, не относящееся к углеводам:</p> <p>а) воск;</p> <p>б) клетчатка;</p> <p>в) крахмал;</p> <p>г) пектин.</p> <p>40. Абиотические факторы, влияющие на сохранность продуктов:</p> <p>а) интенсивность процессов жизнедеятельности;</p> <p>б) почвенно-климатические условия;</p> <p>в) теплофизические процессы;</p> <p>г) условия внешней среды.</p> <p>41. Следствие анаэробного дыхания зерна:</p> <p>а) выделение большого количества тепла;</p> <p>б) выделение спирта;</p> <p>в) плесневение зерна;</p> <p>г) расходование большого количества кислорода.</p> <p>42. Срок временного хранения плодоовощной продукции:</p> <p>а) до 5 дней;</p>

					б) до 10 дней; в) до 20 дней; г) до 40 дней. 43. Сорт пшеничной муки, имеющий самую высокую зольность: а) высший; б) первый; в) второй; г) обойная.
Технология хранения продукции растениеводства	5 семестр	4 курс	-	ОПК-4.1	44..... - предусматривает понижение температуры зерна до пределов, значительно тормозящих жизненные функции компонентов зерновой массы. 45. .... – предусматривает хранение зерна в герметическом состоянии. 46..... – это быстрое повышение ее температуры вследствие следующих причин: интенсивного дыхания зерна основной культуры, а также зерен и семян, входящих в состав примесей; активного развития микроорганизмов; интенсивной жизнедеятельности насекомых и клещей. 47.Единичный показатель качества продукции характеризует: А) качество единицы продукции (например, 1 кг продукта); б) несколько простых свойств продукции; в) одно простое свойство продукции; г) одно сложное свойство продукции. 48. Среднее содержание углеводов в зерне хлебных злаков: а) 5-10 %; б) 15-20 %; в) 25-40 %; г) 70-80 %. 49. Прибор для определения натуры зерна: а) калориметр; б) диафаноскоп; в) ИДК-1; г) пурка. 50. Реакция минеральных веществ плодов и овощей: а) кислая; б) нейтральная;

					<p>в) слабокислая;  г) слабощелочная.  51. Биотические факторы, влияющие на сохранность продуктов:  а) интенсивность процессов жизнедеятельности;  б) погодные условия;  в) теплофизические процессы;  г) условия внешней среды.  52. Физическая основа самосогревания зерновых масс:  а) интенсивное дыхание;  б) плохая теплопроводность;  в) хорошая теплопроводность;  г) хранение при повышенной температуре.  53. Срок длительного хранения плодоовощной продукции:  а) свыше 20 дней;  б) свыше 30 дней;  в) свыше 2 месяцев;  г) свыше 4 месяцев.</p>
Технология кондитерского производства	6	9		ОПК-4.1	<p>1. Кондитерское изделие - ...  2. Мучное кондитерское изделие - ...  3. Сахаристое кондитерское изделие - ...  4. Кондитерский полуфабрикат - ...  5. Кондитерская продукция - ...  6. Печенье - ...  7. Сахарное печенье - ...  8. Затяжное печенье - ...  9. Сдобное печенье - ...  10. Вафли - ...  11. Пряничное изделие - ...  12. Кекс - ...  13. Рулет - ...  14. Торт - ...  15. Пирожное - ...  16. Шоколад - ...  17. Шоколадное изделие - ...  18. Конфета - ...  19. Карамель - ...  20. Халва - ...  21. Мармелад - ...  22. Пастильное изделие - ...</p>

				<p>23. Кондитерская масса - ...</p> <p>24. Ликерная масса - ...</p> <p>25. Помадная масса - ...</p> <p>26. Сливочная помадная масса - ...</p> <p>27. Фруктовая помадная масса - ...</p> <p>28. Молочная масса - ...</p> <p>29. Сбивная масса - ...</p> <p>30. Пастильная масса - ...</p> <p>31. Влажность пшеничной муки не должна превышать:</p> <p>а) 12,5%;</p> <p>б) 16,5%;</p> <p>в) 15%.</p> <p>32. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?</p> <p>а) 20 г;</p> <p>б) 9 г;</p> <p>в) 40 г.</p> <p>33. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:</p> <p>а) яблочного пюре с сахаром;</p> <p>б) ароматных протертых фруктов и ягод;</p> <p>в) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).</p> <p>34. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:</p> <p>а) 12 ч;</p> <p>б) 24 ч;</p> <p>в) 3-4 ч.</p> <p>35. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:</p> <p>а) яйцепродукты и мука;</p> <p>б) сахар и мука;</p> <p>в) крахмал и мука.</p> <p>36. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.</p> <p>а) животного;</p> <p>б) молочного;</p> <p>в) гидрогенизированного.</p> <p>37. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре</p>
--	--	--	--	--



				<p>а) 200-225 °С;  б) 250-300 °С;  в) 125-150 °С.</p> <p>38. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом - ... .</p> <p>а) 12.ч;  б) 24 ч;  в) 6 ч.</p> <p>39. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?</p> <p>а) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;  б) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;  в) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное.</p> <p>40. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:</p> <p>а) яйцепродуктов;  б) лимонной кислоты;  в) сахара.</p> <p>41. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:</p> <p>а) 100 °С;  б) 75 °С;  в) 45 °С.</p> <p>42. Для приготовления сахарной мастики применяется</p> <p>а) сахарный белый;  б) сахарная пудра;  в) сахарный сироп.</p> <p>43. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:</p> <p>а) 200 °С;  б) 50 °С;  в) 70 °С</p> <p>44. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:</p> <p>а) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;</p>
--	--	--	--	--

				<p>б) яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;</p> <p>в) яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы.</p> <p>45. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:</p> <p>а) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;</p> <p>б) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;</p> <p>в) пластичная масса, полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина.</p> <p>46. Белковые кремы применяются для ...тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.</p> <p>а) прослойки;</p> <p>б) покрытия;</p> <p>в) ароматизации.</p> <p>47. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная..., протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм</p> <p>а) глазурь;</p> <p>б) карамель;</p> <p>в) помада.</p> <p>48. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.</p> <p>а) какао-бобов;</p> <p>б) миндаля;</p> <p>в) фруктовой подварки.</p> <p>49. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе:</p> <p>а) упругопластично - вязкой;</p> <p>б) пластично-вязкой;</p> <p>в) слабоструктурированной</p> <p>50. Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:</p> <p>а) повышенной температуре;</p> <p>б) пониженной температуре;</p> <p>в) комнатной температуре.</p> <p>51. При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют:</p>
--	--	--	--	--

				<p>а) шоколад, пралине;  б) марципан, мастику;  3) сироп, помаду.  52. Меланж это:  а) яичный порошок;  б) замороженная смесь желтков и белков;  в) диетические яйца.  53. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?  а) крахмал является разрыхлителем;  б) уменьшает количество клейковины;  в) повышает калорийность бисквита.  54. Мучные восточные изделия – это:  а) пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек;  б) пралине, кандир, марципан;  в) сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная.  55. Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с ... или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.  а) меланжем;  б) жженкой;  в) патокой.  56. Приготовление крема “Шарлотт” складывается из двух операций: приготовления... и непосредственно крема.  а) заварки;  б) сиропа;  в) опары.  57. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?  а) растапливают на водяной бане;  б) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции;  в) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции.  58. Жиры – высококачественный продукт, широко применяются в кондитерском производстве, придают изделиям вкус сдобы и ..., а в некоторых видах изделий являются разрыхлителем.</p>
--	--	--	--	---

					а) рассыпчатость; б) эластичность; в) пластичность. 59. Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из: а) слоеного полуфабриката; б) миндального полуфабриката; в) обрезок от бисквитного полуфабриката. 60. Какой крем не используется для склеивания пластов? а) «Гляссе»; б) крем «Новый»; в) крем белковый.
--	--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Введение в профессиональную деятельность	1	1 курс	-	ОПК-4.1 ОПК-4.2	1.в 2.б 3.в 4.б 5.а 6.а 7.б 8.б 9.б
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	4	2 курс	-	ОПК-4.1 ОПК-4.2	10. 4 11. 1 12. 1 13. 1 14. 1 15. 2 16. 3 17. 3
Оборудование перерабатывающих производств	7	5 курс	-	ОПК-4.1	18-1, 19-2, 20-3, 21- 2, 22-1, 23-1, 24-гомогенизатор, 25-шпигорезка,

Фитопатология, энтомология и защита растений	3	2 курс	-	ОПК-4.1	26. 3 27. 3 28. 2 29. 4 30. 1 31. 3 32. 3 33. 3 34. 1 35. 1
Технология переработки продукции растениеводства	6	3 курс	-	ОПК-4.1	36. в,г. 37. б 38. б. 39. а 40. в. 41. а. 42. а 43. а
Технология хранения продукции растениеводства	5 семестр	4 курс	-	ОПК-4.1	<b>44.</b> Режим хранения зерновых масс в охлажденном состоянии 45. Режим хранения зерновых масс без доступа воздуха 46.Самосогревание зерновой массы 47.б 48. б 49. б 50. б,в 51. в 52.б 53. а

Технология кондитерского производства	6	9		ОПК-4.1	<p>1. Кондитерское изделие - многокомпонентный пищевой продукт, готовый к употреблению, имеющий определенную заданную форму, полученный в результате технологической обработки основных видов сырья - сахара и (или) муки, и (или) жиров, и (или) какао-продуктов, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов.</p> <p>2. Мучное кондитерское изделие - кондитерское изделие, представляющее собой выпеченный пищевой продукт или изделие, содержащее в своем составе выпеченный полуфабрикат, на основе муки и сахара, с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 25%.</p> <p>3. Сахаристое кондитерское изделие - кондитерское изделие с содержанием сахара не менее 20%.</p> <p>4. Кондитерский полуфабрикат - пищевой продукт, полученный в результате обработки одного или нескольких видов сырья, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов, применяемый для дальнейшего использования при производстве кондитерских изделий.</p> <p>5. Кондитерская продукция - сахаристые кондитерские изделия, мучные кондитерские изделия, шоколад, какао и кондитерские полуфабрикаты, предназначенные для дальнейшего использования в сфере обращения и (или) производства.</p> <p>6. Печенье - мучное кондитерское изделие, разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5%. К печенью относят: сахарное, затяжное, сдобное, прослоенное, крекер, галету.</p> <p>7. Сахарное печенье - печенье плоской формы хрупкой, рассыпчатой структуры, с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное, с массовой долей общего сахара не более 27%, массовой долей жира от 2% до 30%, массовой долей влаги не более 10%.</p> <p>8. Затяжное печенье - печенье разнообразной плоской формы слоистой структуры, со сквозными проколами, глазированное, неглазированное, с массовой долей общего сахара не более 20%, массовой долей жира от 3% до 28%, массовой долей влаги не более 9,5%.</p> <p>9. Сдобное печенье - печенье разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное, с суммой массовых долей сахара и (или) жира, и (или) яичных продуктов, и (или) молока и продуктов его переработки - не менее 30%, с массовой долей влаги - не более 15,5%, массовой долей общего сахара - не менее 12%, массовой долей жира - не менее 2,3%.</p> <p>10. Вафли - мучное кондитерское изделие из вафельных листов, прослоенных начинкой(ами) или без нее (их), с массовой долей влаги не более 8,4%.</p> <p>11. Пряничное изделие - мучное кондитерское изделие разнообразной формы с выпуклой верхней поверхностью, с содержанием или без содержания пряностей, меда, с рисунком или без рисунка, с начинкой или без нее, глазированное или неглазированное, с массовой долей общего сахара не менее 24%, массовой долей влаги - не более 20%.</p> <p>Пряничные изделия подразделяют на пряники и коврижки.</p> <p>12. Кекс - мучное кондитерское изделие объемной формы с крупными и (или) мелкими добавлениями или без них, с начинкой или без нее, с отделкой поверхности или без нее, с массовой долей общего сахара не менее 20%, массовой долей жира не менее 10%, массовой долей влаги не более 30%.</p> <p>13. Рулет - мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного(ых) полуфабриката(ов), с отделкой поверхности или без нее.</p> <p>14. Торт - сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых), массой не менее 150 гр.</p> <p>15. Пирожное - сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых), массой не более 150 г.</p> <p>16. Шоколад - кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов и сахара, в состав которого входит не менее 35% общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 18% масла какао и не менее 14% сухого обезжиренного остатка какао-продуктов.</p> <p>17. Шоколадное изделие - кондитерское изделие, содержащее от 25% до 40% отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия или не менее 9% общего сухого остатка какао-</p>
---------------------------------------	---	---	--	---------	---

					<p>продуктов, в том числе не менее 4,5% масла какао.</p> <p>18. Конфета - формованное сахаристое кондитерское изделие, размер которого позволяет положить его в рот, из одной или нескольких конфетных масс, определяющих основной идентификационный признак конфеты.</p> <p>19. Карамель - формованное сахаристое кондитерское изделие из карамельной массы на основе уваренной смеси сахара и патоки с добавлением или без добавления других видов сырья и пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей влаги не более 4%.</p> <p>20. Халва - сахаристое кондитерское изделие волокнисто-слоистой структуры на основе сбитой с пенообразователем карамельной массы и растертых обжаренных ядер орехов, арахиса и (или) жиродержащих семян, с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей жира не менее 25%.</p> <p>21. Мармелад - сахаристое кондитерское изделие студнеобразной консистенции, имеющее форму, получаемое увариванием желирующего фруктово-ягодного сырья и (или) раствора студнеобразователя с сахаром, с добавлением или без добавления патоки, пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей фруктового сырья для фруктово-ягодного мармелада не менее 30%, для желейно-фруктового - не менее 10%, массовая доля структурообразователя для желейного мармелада - не менее 1%, массовая доля сахара в пересчете на сахарозу - не менее 45%.</p> <p>22. Пастильное изделие - сахаристое кондитерское изделие пенообразной структуры с подсушенной поверхностью, полученное из сбивной массы с добавлением фруктово-ягодного сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей фруктового сырья не менее 11%, массовой долей влаги не более 25%, плотностью не более 900 кг/куб. м. Пастильные изделия подразделяют на пастилу и зефир.</p> <p>23. Кондитерская масса - кондитерский полуфабрикат, подвергшийся технологической обработке, полученный из смеси различных видов сырья, различной структуры и свойств.</p> <p>24. Ликерная масса - жидкая или частично закристаллизованная масса на основе сахара и (или) фруктового сырья и (или) молока и продуктов его переработки, алкогольных напитков с добавлением или без добавления пищевых добавок, с массовой долей влаги не менее 20% и содержанием алкоголя в пересчете на спирт не менее 3%.</p> <p>25. Помадная масса - однородная мелкокристаллическая кондитерская масса на основе сахара и патоки с добавлением или без добавления других видов сырья и пищевых добавок.</p> <p>26. Сливочная помадная масса - помадная масса на основе сахара, патоки, молока и сливочного масла и (или) молочного жира с содержанием молочного жира не менее 3,5%, сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки - не менее 12%.</p> <p>27. Фруктовая помадная масса - помадная масса на основе сахара, патоки и фруктового сырья с содержанием фруктово-ягодного сырья не менее 14%.</p> <p>28. Молочная масса - кондитерская масса на основе сахара, патоки, молока с добавлением вкусовых и (или) ароматических веществ, имеющая мелкокристаллическую или вязкотягучую консистенцию, с массовой долей молочного жира не менее 2,5%.</p> <p>29. Сбивная масса - кондитерская масса пенообразной структуры на основе сахара, патоки, пенообразователя с добавлением или без добавления другого сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, с плотностью 450 - 1100 кг/куб. м.</p> <p>30. Пастильная масса - пенообразная кондитерская масса на основе желирующего фруктово-ягодного сырья, сахара, пенообразователя с добавлением или без добавления студнеобразователя, пищевых добавок и ароматизаторов, с содержанием желирующего фруктово-ягодного сырья не менее 11%.</p> <p>31. в</p> <p>32. б</p> <p>33. б</p> <p>34. в</p> <p>35. а</p> <p>36. в</p> <p>37. а</p>
--	--	--	--	--	---

					38. B 39. a 40. B 41. B 42. a 43. B 44. a 45. a 46. 6 47. B 48. 6 49. 6 50. a 51. B 52. 6 53. 6 54. a 55. B 56. 6 57. 6 58. a 59. B 60. B
--	--	--	--	--	---



## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### *Направление подготовки/специальность:*

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	ОПК-5
Название компетенции	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности

### *Индикаторы достижения компетенции:*

Шифр индикатора	ОПК-5.1
Наименование индикатора	Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр индикатора	ОПК-5.2
Наименование индикатора	Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
Шифр индикатора	ОПК-5.3
Наименование индикатора	Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Генетика растений и животных	4	2 курс	-	ОПК-5.1 ОПК-5.2	<p>1. Формообразование, возникновение новых форм и структур в процессе онтогенеза или филогенеза – это ...</p> <p>2. Физические, химические или биологические агенты, увеличивающие частоту возникновения мутаций – это ...</p> <p>3. Внезапные естественные или искусственно вызванные наследуемые изменения наследственного материала.</p> <p>4. Источник генетического разнообразия и исходного материала для эволюции и селекции – это....</p>

					<p>5. Обеспечивает пластичность организмов, их приспособление к варьирующим условиям внешней среды – это....</p> <p>6. Скачкообразное стойкое ненаправленное изменение генетического материала – это....</p>
Социология	2	1 курс	-	ОПК-5.2	<p>7. Одно из последствий включения России в международные процессы глобализации:</p> <p>1) развитие отечественной науки;</p> <p>2) развитие отечественной легкой промышленности;</p> <p>3) развитие отечественного автопрома;</p> <p>4) усиление влияние ТНК</p> <p>8. В том случае если граждане обладают правом и реальной возможностью публично обсуждать текущие дела, общественное мнение, как правило, приобретает форму ____:</p> <p>1) жалоб; 2) слухов; 3) доносов; 4) открытых дискуссий.</p> <p>9. Действие как социальное характеризуется двумя признаками: 1) субъективная мотивация индивида или группы; 2) ориентация на ожидаемое поведение других;</p> <p>3) соответствие морально-нравственным нормам;</p> <p>4) соответствие нормам права</p> <p>10. Функция культуры, которая определяет те рамки, в которых может и должен действовать человек, называется: 1) познавательная; 2) регулирующая; 3) адаптационная;</p> <p>4) идентификационная</p> <p>11. Процесс преобразования социальной структуры общества называется: 1) социальное изменение; 2) социальная статика; 3) социальная стадия; 4) социальная интеграция.</p> <p>12. Приобретенным социальным статусом является:</p> <p>1) внук; 2) 14-ти летний подросток; 3) сын; 4) школьник</p>
Философия	3	2 курс	-	ОПК-5.1	<p>13. Центральным мировоззренческим принципом античной философии является...</p> <p>а) космоцентризм;</p> <p>б) теоцентризм;</p> <p>в) антропоцентризм;</p> <p>г) культуроцентризм.</p> <p>14. Философское учение отождествляющее Бога и мир, называется ...</p> <p>а) пантеизм;</p> <p>б) креационизм;</p> <p>в) деизм;</p> <p>г) атеизм.</p> <p>15. Центральной проблемой в философии Нового времени является...</p> <p>а) разработка научного метода;</p> <p>б) вопрос о соотношении веры и разума;</p> <p>в) доказательство отсутствия центра во Вселенной;</p> <p>г) диалектика абсолютной и относительной истины.</p> <p>16. Характерной чертой немецкой классической философии является ...</p> <p>а) антропосоциоцентризм;</p> <p>б) иррационализм;</p> <p>в) материализм;</p> <p>г) теоцентризм;</p>

					<p>17. Создателем первой философской системы в истории русской философии является ...</p> <p>а) В.П. Соловьёв;  б) М.В. Ломоносов;  в) И. Герцен;  г) Ф. Лосев.</p> <p>18. К представителям философского неореализма относится...</p> <p>а) Б. Рассел;  б) А. Шопенгауэр;  в) Э. Гуссерль;  г) К. Юнг.</p>
Технология хранения продукции растениеводства	5 семестр	4 курс	-	ОПК-5.1	<p>19..... - предусматривает понижение температуры зерна до пределов, значительно тормозящих жизненные функции компонентов зерновой массы.</p> <p>20. .... – предусматривает хранение зерна в герметическом состоянии.</p> <p>21..... – это быстрое повышение ее температуры вследствие следующих причин: интенсивного дыхания зерна основной культуры, а также зерен и семян, входящих в состав примесей; активного развития микроорганизмов; интенсивной жизнедеятельности насекомых и клещей.</p> <p>22.Единичный показатель качества продукции характеризует:</p> <p>А) качество единицы продукции (например, 1 кг продукта);  б) несколько простых свойств продукции;  в) одно простое свойство продукции;  г) одно сложное свойство продукции.</p> <p>23. Среднее содержание углеводов в зерне хлебных злаков:</p> <p>а) 5-10 %;  б) 15-20 %;  в) 25-40 %;  г) 70-80 %.</p> <p>24. Прибор для определения натуры зерна:</p> <p>а) валориграф;  б) диафаноскоп;  в) ИДК-1;  г) пурка.</p> <p>25. Реакция минеральных веществ плодов и овощей:</p> <p>а) кислая;  б) нейтральная;  в) слабокислая;  г) слабощелочная.</p>
История России	2	1 курс	-	ОПК-5.3	<p>26. Присоединение России к программе «Партнерство во имя мира» связано с установлением сотрудничества с</p> <p>1. НАТО  2. Странами Юго-Восточной Азии</p>

					<p>3. Китаем</p> <p>4. Государствами Латинской Америки</p> <p>27. К последствиям проведения рыночных реформ в России 1992-1993 гг. относится</p> <p>1. Насыщение потребительского рынка продовольственными и промышленными товарами</p> <p>2. Макроэкономическая стабилизация</p> <p>3. Развитие военно-промышленного комплекса</p> <p>4. Увеличение реальных доходов большинства населения</p> <p>28. Итогами деятельности В.В. Путина на посту Президента РФ в 2000 – 2008 гг. является</p> <p>1. Увеличение численности населения, живущего ниже уровня бедности</p> <p>2. Сокращение иностранных инвестиций в Россию</p> <p>3. Рост ВВП, промышленного и сельскохозяйственного производства, строительства, реальных доходов населения</p> <p>4. Усиление правового нигилизма граждан РФ</p> <p>29. Какое событие произошло позднее других</p> <p>1. Присоединение России к программе «Партнерство во имя мира»</p> <p>2. Учреждение Евразийского экономического сообщества (ЕврАзЭС)</p> <p>3. Подписание РФ Договора о сокращении стратегических наступательных вооружений</p> <p>30. Что произошло в России 23 октября 2003г.</p> <p>1. Трагедия на празднике в Беслане</p> <p>2. Захват заложников мюзикла «Норд-Ост» в Театральном центре на Дубровке в Москве</p> <p>3. Террористический акт в аэропорту Домодедово</p> <p>31. В первую очередь ЕС выступает как:</p> <p>1. Внешнеполитический союз</p> <p>2. Торгово-экономический союз</p> <p>3. Союз, обеспечивающий мир и безопасность</p>
Химия	2	1 курс	-	ОПК-5.3	<p>32. Число протонов, которые содержатся в атоме азота, равно:</p> <p>33. Электронная формула внешнего энергетического уровня атома углерода: 1) 2s 22p 63s 2; 2) 2s 22p 63s 23p2; 3) 2s 22p 2.</p> <p>34. Какой металл проявляет наиболее ярко выраженные металлические свойства (магний, кальций, барий) :</p> <p>35. Химическая связь в молекуле хлорида натрия:</p> <p>36. Формулы основных оксидов: 1) CO<sub>2</sub> и SO<sub>3</sub>; 2) K<sub>2</sub>O и CaO; 3) CO<sub>2</sub> и Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub>.</p> <p>37. Формула гидроксида железа (III): 1) Fe(OH)<sub>2</sub>; 2) Fe(OH)<sub>3</sub>; 3) Fe<sub>2</sub>O<sub>3</sub>.</p> <p>38. К реакциям соединения относится:</p> <p>1) KOH + HNO<sub>3</sub> → KNO<sub>3</sub> + H<sub>2</sub>O;</p> <p>2) Cu(OH)<sub>2</sub> → CuO + H<sub>2</sub>O;</p> <p>3) CaO + H<sub>2</sub>O → Ca(OH)<sub>2</sub></p>

Физика	1	1 курс	-	ОПК-5.3	<p>39) Кинетическая энергия тела (спутника), движущегося по круговой орбите вокруг Земли, меньше его гравитационной потенциальной энергии, взятой по модулю, в _____ раза.</p> <p>40) В пунктах <math>A</math> и <math>B</math> на Земле, удаленных на расстоянии <math>l = 10</math> км, произошли одновременно два события, например зажглись экраны телевизоров. Число микросекунд, разделяющих эти события с точки зрения наблюдателя на космическом корабле, удаляющемся от Земли вдоль прямой <math>AB</math> со скоростью <math>v = 0,8c</math>, где <math>c</math> – скорость света, равно ... _____ мкс</p> <p>49) Молярная теплоемкость идеального газа при постоянном давлении равна</p> $C_p = \frac{9}{2}R,$ <p>где <math>R = 8,31 \text{ Дж} / (\text{кг} \cdot \text{моль})</math> – универсальная газовая постоянная. Число вращательных степеней свободы молекулы равно ... _____</p> <p>41) Свет, падая перпендикулярно, на абсолютно черную поверхность оказывает такое же давление, как и на зеркальную. Угол падения (отсчитывая от нормали) на зеркальную поверхность составляет ... _____<sup>0</sup></p> <p>42) В опыте с интерферометром Майкельсона для смещения интерференционной картины на 500 полос потребовалось переместить зеркало на расстояние 0,161 мм. Длина волны падающего света в нанометрах равна ... _____ нм</p> <p>43) При температуре окружающей среды <math>t_0 = 17^{\circ}\text{C}</math> тело излучает в 81 раз больше энергии, чем поглощает. Температура тела в градусах Цельсия равна ... _____<sup>0</sup>C</p> <p>44) Если КПД цикла Карно равен 60%, то температура нагревателя больше температуры холодильника в _____ раз(а).</p>
Микробиология	2	1 курс	-	ОПК-5.3	<p>45. Органическое вещество, полученное из морских водорослей</p> <p>a) агар-агар b) пентон c) сусло-агар d) желатин</p> <p>46. Какие вещества называются ферментами</p> <p>a) Катализаторы, состоящие из аминокислот b) Вещества, регулирующие обмен веществ c) Биологические катализаторы небелковой природы d) Биологические катализаторы белковой природы</p> <p>47. Транспорт питательных веществ через цитоплазматическую мембрану за счет разности концентрации называется</p> <p>a) активный транспорт b) обменная адсорбция</p>

				с) пассивная диффузия d) окислительное фосфорилирование 48. Стерилизация это а) полное уничтожение всех микроорганизмов б) уничтожение патогенных микроорганизмов с) уничтожение термофилов d) уничтожение психрофилов 49. Брожением называется процесс... а) при котором акцепторами водорода являются неорганические соединения б) при котором роль акцептора водорода выполняют органические вещества с) при котором электроны переносятся на молекулярный кислород d) при котором конечными продуктами являются углекислый газ и вода 50. Какие из перечисленных микробов являются облигатными паразитами а) эшерихия коли б) дрожжи с) клостридии d) риккетсии 52. Успешное силосование происходит при pH а) 3 б) 6 с) 3,5 d) 4,2
--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Генетика растений и животных	4	2 курс	-	ОПК-5.1 ОПК-5.2	1. морфогенез 2. мутагены 3. мутации 4. наследственная изменчивость 5. ненаследственная изменчивость 6. мутация
Социология	2	1 курс	-	ОПК-5.2	7. 4 8. 4 9. 1, 2 10. 2 11. 1 12. 4
Философия	3	2 курс	-	ОПК-5.1	13. а 14. а 15. а 16. а 17. б

					18. а
Технология хранения продукции растениеводства	5	4 курс	-	ОПК-5.1	<b>19.</b> Режим хранения зерновых масс в охлажденном состоянии 20. Режим хранения зерновых масс без доступа воздуха 21. Самосогревание зерновой массы 22. б 23. б 24. б 25. б, в
История России	2	1 курс	-	ОПК-5.3	26. 1 27. 1 28. 3 29. 2 30. 2 31. 2
Химия	2	1 курс	-	ОПК-5.3	32. 7 33. 3 34. Барий 35. Ионная 36. 2 37. 2 38. 3
Физика	1	1 курс	-	ОПК-5.3	39. 2 40. 44 41. 2 42. 60 43. 644 44. 597 45. 2,5
Микробиология	2	1 курс	-	ОПК-5.3	46. а 47. а 48. с 49. а 50. а 51. d 52. d

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	ОПК-6
Название компетенции	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности

### Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ОПК-6.1
Наименование индикатора	Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр индикатора	ОПК-6.2
Наименование индикатора	Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**									
	ОФО	ЗФО	ОЗФО											
Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	7	8		ОПК-6.1,6.2	1. Предложенные мероприятия (проведение рекламной кампании, замена сырья, совершенствование технологии производства и пр.) повлияли на финансовые результаты деятельности предприятия, представленные в таблице:									
					<table><tr><td>Показатели</td><td>Текущий период</td><td>Предшествующий период</td></tr><tr><td>Объем продаж, тыс. руб.</td><td>3140,2</td><td>2540,7</td></tr><tr><td>Себестоимость продаж, тыс.руб.</td><td>2800,0</td><td>2380,9</td></tr></table>	Показатели	Текущий период	Предшествующий период	Объем продаж, тыс. руб.	3140,2	2540,7	Себестоимость продаж, тыс.руб.	2800,0	2380,9
					Показатели	Текущий период	Предшествующий период							
					Объем продаж, тыс. руб.	3140,2	2540,7							
					Себестоимость продаж, тыс.руб.	2800,0	2380,9							
Определить годовой экономический эффект от предложенных мероприятий. (округлите ответ в тыс. руб. до десятых)														
2. Средняя норма прибыли на инвестиции по проекту А – 20%, по проекту														



					<p>Б – 25%, по проекту В – 30%. Какой проект следует выбрать?</p> <p>а) А б) Б в) В</p> <p>3. Период окупаемости проекта А -5 лет, проекта Б- 3,5 года, проекта В – 4 года. Какой проект следует выбрать?</p> <p>а) А б) Б в) В</p> <p>4. Чистый приведенный доход (NPV) по проекту А = -20, по проекту Б. = 0, по проекту В = 15. Какой проект следует рассматривать для вложения инвестиций?</p> <p>а) А б) Б в) В г) Б и В д) нет правильного ответа</p> <p>5. Первоначальные вложения в проект А – 100 у.д.е., в проект Б – 1000 у.д.е.; приведенная стоимость по проекту А – 150 у.д.е, по проекту Б – 1100 у.д.е. Какой проект следует выбрать?</p> <p>а) А б) Б</p> <p>6. Индекс прибыльности проекта А = 1,5, проекта Б=1,4, проекта В=1,2. Какой проект следует выбрать?</p> <p>а) А б) Б в) В</p> <p>7. Внутренняя ставка доходности каждого проекта (IRR) А и Б равна 24%. Норма прибыли по проекту А =20%, Б = 26%. Какой проект следует выбрать?</p> <p>а) А б) Б</p> <p>8. В результате предложенных мероприятий в течение года сэкономлено 46520кВт.-час электроэнергии, используемой на освещение бытовых помещений. Определить годовой экономический эффект от экономии, если тариф на электроэнергию 2,73 руб. (округлите результат до целого числа)</p> <p>а) 17040 б) 127000 в) недостаточно приведенных данных</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>9. В результате предложенных мероприятий в течение года сэкономлено 10500 м3 природного газа, используемого на отопление производственных помещений. Определить годовой экономический эффект от экономии ресурсов, если тариф на газ -3,78 руб.</p> <p>а) 39690</p> <p>б) 2778</p> <p>в) недостаточно приведенных данных</p> <p>10. В результате предложения к реализации трех новых видов блюд в ресторане дополнительный годовой объем продаж составил: 254,7 тыс.руб., в т.ч. от блюда А – 120,6 тыс. руб., Б – 92,4 тыс. руб., В – 41,7 тыс. руб. Себестоимость продаж составила 214,4 тыс. руб., в т.ч. блюда А – 98,8 тыс.руб, Б – 80,1 тыс.руб., В – 35,5 тыс.руб. Определите дополнительно полученную сумму прибыли.</p> <p>а) 254,7</p> <p>б) 40,3</p> <p>в) недостаточно приведенных данных</p> <p>11. Средний уровень доходов от реализации предприятия в отчетном году составил 19,86% к обороту. План оборота розничной торговли на предстоящий год — 45 000.0 тыс. руб. Определите сумму доходов от реализации в планируемом году.</p> <p>12. Какие сельскохозяйственные организации признаются коммерческими:</p> <p>а) любые организации, имеющие баланс или смету</p> <p>б) любые организации, получающие прибыль, независимо от целей деятельности</p> <p>в) организации, преследующие в качестве своей основной цели деятельности извлечение прибыли</p> <p>г) любые организации, имеющие производственно-финансовый план</p> <p>13. Что из перечисленного относится к производственным запасам:</p> <p>а) запасные части, сырье, материалы</p> <p>б) оборотные фонды</p> <p>в) готовая продукция</p> <p>г) основные средства</p> <p>14. Основной капитал - это:</p> <p>а) предметы труда;</p> <p>б) рабочая сила;</p> <p>в) машины и оборудование;</p> <p>г) здания и сооружения.</p> <p>15. Амортизация - это:</p> <p>а) стоимость предметов труда, вошедших в произведенный продукт;</p> <p>б) стоимость оборотного капитала, вошедшего в произведенный продукт;</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>в) износ основного капитала;  г) стоимость транспортных издержек.</p> <p>16. Какие из названных отраслей не представляют агропромышленный комплекс</p> <p>а) сельскохозяйственное машиностроение  б) добывающая промышленность  в) мелиорация  г) комбикормовая промышленность</p> <p>17. Какие функции выполняют отрасли I-й сферы АПК</p> <p>а) производство сельскохозяйственной продукции  б) производство технических средств  в) хранение сельскохозяйственной продукции  г) нет верного ответа</p> <p>18. Какие функции выполняют отрасли III-ей сферы АПК:</p> <p>а) промышленное и бытовое строительство в сельской местности  б) производство средств защиты сельскохозяйственных растений, профилактики и лечения животных  в) переработку и сбыт сельскохозяйственной продукции  г) производство сельскохозяйственной продукции</p> <p>19. Что относится к сельскохозяйственным угодьям</p> <p>а) водоемы и леса  б) залежь и пашня  в) сенокосы и пастбища  г) пашня</p> <p>20. К затратам на производство продукции не относятся:</p> <p>а) оплата труда работников основного производства  б) маркетинговые расходы  в) затраты на содержание основных средств  г) расходы на электроэнергию</p> <p>21. Основным источником простого воспроизводства основных средств является</p> <p>а) амортизация  б) прибыль  в) выручка от ликвидации основных средств  г) краткосрочные и долгосрочные кредиты</p> <p>22. Специфические средства производства, присущие только сельскому хозяйству – это:</p> <p>а) электроэнергия и топливно-смазочные материалы  б) земля, многолетние насаждения, продуктивный скот  в) инструмент и инвентарь</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>г) машины, оборудование, механизмы</p> <p>23. Организационно-экономическими основами сельскохозяйственных производственных кооперативов являются</p> <p>а) обязательное личное трудовое участие основных и ассоциированных членов</p> <p>б) минимальное число основных членов кооператива 5 чел</p> <p>в) размер обязательного пая равен для всех членов кооператива</p> <p>г) высшим орган управления - правление кооператива</p> <p>д) все ответы верные</p> <p>24. Целью коммерческой организации является</p> <p>а) благотворительность</p> <p>б) реализация своих творческих способностей</p> <p>в) извлечение прибыли</p> <p>г) распределение материальных благ</p> <p>25. К коммерческим предприятиям не относятся</p> <p>а) производственные кооперативы</p> <p>б) потребительские кооперативы</p> <p>в) акционерные общества</p> <p>г) хозяйственные товарищества</p> <p>26. Объединительные (интеграционные) процессы, связывающие сельскохозяйственные предприятия, производящие однородную продукцию, характеризуют _____ интеграцию</p> <p>27. Чему равен нормативный срок службы этого здания молочно-товарной фермы, если норма амортизации составляет 5%?</p> <p>28. Предприятие приобретает статус юридического лица с момента?</p> <p>29. К какому направлению организации производства относится рациональное размещение оборудования на площади производственного цеха</p> <p>30. Для установления заработной платы вспомогательных и обслуживающих работников предприятия наиболее эффективно применение _____ системы оплаты труда</p> <p>31. Организация производственного процесса, при которой передача предметов на следующую операцию осуществляется только после обработки всей партии на предыдущей операции, называется _____ движением</p> <p>32. _____ - это состав подразделений, их взаимосвязь в процессе переработки продукции сельского хозяйства и обслуживания коллектива</p> <p>33. В результате предложенных мероприятий в течение года сэкономлено 46520 кВт.-час электроэнергии и 10500 м<sup>3</sup> природного газа, используемых</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>на отопление производственных помещений. Определить годовой экономический эффект от экономии ресурсов, если тариф на электроэнергию 2,73 руб., а на газ -3,78 руб. (Результат округлите до десятых)</p> <p>34. К затратам на производство продукции не относятся:</p> <p>а) оплата труда работников основного производства</p> <p>б) маркетинговые расходы</p> <p>в) затраты на содержание основных средств</p> <p>г) расходы на электроэнергию</p> <p>35. Основным источником простого воспроизводства основных средств является</p> <p>а) амортизация</p> <p>б) прибыль</p> <p>в) выручка от ликвидации основных средств</p> <p>г) краткосрочные и долгосрочные кредиты</p> <p>36. Процесс нарушения соотношения уровней цен на продукцию сельского хозяйства и промышленности представляет собой:</p> <p>а) диспаритет цен;</p> <p>б) агропромышленную интеграцию;</p> <p>в) процесс ценообразования;</p> <p>г) дифференциацию доходов граждан.</p> <p>37. Чему равен нормативный срок службы здания молочно-товарной фермы, если норма амортизации составляет 5%?</p> <p>38. В структуре затрат на переработку продукции к переменным затратам не относятся</p> <p>а) оплата труда работников основного производства</p> <p>б) амортизация основных средств</p> <p>в) затраты на транспортировку сырья</p> <p>г) затраты на электроэнергию</p> <p>39. Коммерческая (полная) себестоимость продукции включает в себя</p> <p>а) только затраты на производство продукции</p> <p>б) затраты на производство и реализацию продукции</p> <p>в) только затраты на реализацию продукции</p> <p>г) только затраты на переработку продукции</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>40. Оценить в целом эффективность использования основных производственных фондов организации позволяет показатель?</p> <p>а) надёжности;  б) устойчивости;  в) сбалансированности;  г) фондоотдачи</p> <p>41. Каким образом лучше оценивать эффективность разработанных планов?</p> <p>а) через систему натуральных и финансовых показателей;  б) через систему натуральных и стоимостных показателей;  в) через систему базисных и индексных коэффициентов;  г) через систему плановых и фактических коэффициентов</p> <p>42. Повышение эффективности использования трудовых ресурсов характеризует:</p> <p>а) увеличение показателя выработки  б) увеличение показателя трудоемкости  в) снижение показателя производительности труда  г) увеличение рабочего времени</p> <p>43. Эффективность использования средств сельскохозяйственного предприятия характеризуют показатели?</p> <p>а) рентабельности и деловой активности  б) финансовой устойчивости  в) ликвидности  г) платёжеспособности</p> <p>44. Что показывает показатель ликвидности предприятия?</p> <p>а) способность предприятия рассчитываться по краткосрочным обязательствам;  б) способность предприятия трансформировать различные виды активов в деньги;  в) скорость оборачиваемости оборотных средств;  г) стоимость основных фондов на 1 работника</p> <p>45. Рентабельность продаж – это</p> <p>а) статистический показатель экономической эффективности реализации  б) абсолютный показатель экономической эффективности реализации</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>в) относительный показатель экономической эффективности реализации</p> <p>г) базисный показатель экономической эффективности продаж</p> <p>46. На основании приведенных данных (объем производства, 15 ед.; переменные затраты на 1 ед. продукции, 120 руб.; постоянные затраты, 1980 руб.; цена реализации ед. продукции, 425 руб.) определите совокупный уровень рентабельности (округление до сотых)?</p> <p>47. О повышении эффективности использования рабочей силы свидетельствует</p> <p>а) увеличение показателя выработки;</p> <p>б) увеличение показателя трудоемкости;</p> <p>в) снижение показателя производительности труда;</p> <p>г) увеличение рабочего времени</p> <p>48. Рентабельность – это</p> <p>а) статистический показатель экономической эффективности;</p> <p>б) абсолютный показатель экономической эффективности;</p> <p>в) относительный показатель экономической эффективности;</p> <p>г) базисный показатель экономической эффективности</p> <p>49. Какие из перечисленных показателей характеризуют эффективность использования основных средств производства</p> <p>а) фондоотдача</p> <p>б) фондоемкость</p> <p>в) энерговооруженность труда</p> <p>г) число тракторов на 100 га</p> <p>50. Какие из названных показателей характеризуют эффективность переработки сель-скохозйственной продукции</p> <p>а) производительность труда</p> <p>б) фондовооруженность работников</p> <p>в) мощность перерабатывающего предприятия</p> <p>г) цена реализации продукции</p> <p>д) уровень рентабельности производства</p> <p>51. Объём производства и реализации продукции, при котором расходы будут компенсированы доходами, а при производстве и реализации каждой последующей единицы продукции предприятие начинает получать прибыль – это:</p> <p>52. _____ - это финансовый отчетный документ, отражающий стоимость активов, обязательств и собственного капитала по состоянию на</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>определенный момент времен</p> <p>53. Фермер, работая на своем участке, получает ежегодный доход в размере 1 млн. руб. Рыночная стоимость земли, машин и оборудования фермера составляет 4 млн. руб. Определить, чему равна ежегодная бухгалтерская прибыль, если ставка банковского процента равна 10%, а совокупные ежегодные издержки на обработку земли – 500 тыс. руб.</p> <p>54. Собственные средства агропредприятия составляют 34 886 883 руб., заемные средства 8 889 508 руб., валюта баланса 43 776 391 руб. Определите коэффициент финансовой независимости (округление до сотых).</p> <p>55. Назовите показатели эффективности использования земли: а) урожайность, валовая продукция на 100 га с.-г. угодий б) урожайность, структура посевов, фондоотдача в) норма прибыли, урожайность, себестоимость продукции г) урожайность сельскохозяйственных культур, продуктивность животных, структура посевов</p> <p>56. К ненормируемым оборотным средствам агропредприятия относится (-ятся)? а) производственные запасы б) денежные средства в расчетах в) незавершенное производство г) готовая продукция на складах</p> <p>57. Определите, какую цену необходимо установить для получения прибыли в размере 38 тыс. руб. Планируется реализация 4000 шт. снеков. Постоянные затраты на весь объем производства - 58 тыс. руб. Переменные затраты в единице продукции - 15 руб.</p> <p>58. На основании данных о хозяйственной деятельности (переменные затраты на 1 ед продукции, 120 руб.; постоянные затраты, 1980 руб.; цена реализации ед. продукции, 350 руб.), определить прибыль от продажи 10 ед. с.х. продукции (выразить в цифрах)?</p> <p>59. Постоянные издержки составляют 450 тыс. руб. Переменные издержки 340 руб./шт. Цена реализации – 1100 руб./шт. Количество продукции – 100 шт. Рассчитать точку безубыточности в стоимостном выражении (выразить</p>
--	--	--	--	---



					в цифрах) 60. На основании приведенных данных (объем производства, 15 ед.; переменные затраты на 1 ед. продукции, 120 руб.; постоянные затраты, 1980 руб.; цена реализации ед. продукции, 425 руб.) определите рентабельность продаж (округление до сотых)?
--	--	--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	7	8		ОПК-6.1,6.2	1. 180,4 2. в 3. б 4. в 5. а 6. а 7. а 8. б 9. а 10. б 11. 8937 12. в 13. а 14. в, г 15. в 16. б 17. б 18. в 19. б, в, г 20. б 21. а 22. б 23. д 24. в 25. г 26. горизонтальную 27. 20 лет 28. государственной регистрации (регистрации) 29. пространственному 30. косвенной (косвенной сдельной, сдельной косвенной)

					31. последовательным 32. производственная структура (структура, структура предприятия) 33. 166689,6 34. б 35. а 36. а 37. 20 (лет) 38. б 39. б 40. г 41. а 42. а 43. а 44. б 45. в 46. 68,65 47. а 48. в 49. а, б 50. а, д 51. точка безубыточности 52. Баланс 53. 500 тыс. руб. 54. 0,8 55. а 56. б 57. 39 (руб.) 58. 320 59. 651315000 60. 40,71
--	--	--	--	--	---

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	ОПК-7
Название компетенции	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

### Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ОПК-7.1
Наименование индикатора	Знает принципы работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности
Шифр индикатора	ОПК-7.2
Наименование индикатора	Работает в современных информационных технологиях и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Введение в профессиональную деятельность	1	1		ОПК-7.1	<p><b>Вопрос №1. Отделы желудка коровы</b>  <b>Варианты ответов:</b></p> <p>а) книжка  б) журнал  в) газета  г) письмо</p> <p><b>Вопрос №2. Роль рубца в пищеварении</b>  <b>Варианты ответов:</b></p> <p>а) синтез органических веществ  б) синтез микроорганизмов  в) выделение гидролитических ферментов  г) переваривание содержащейся в корме клетчатки</p> <p><b>Вопрос №3. Продолжительность жизни крупного рогатого скота</b>  <b>Варианты ответов:</b></p>

					<p>а) 10 лет</p> <p>б) 80 лет</p> <p>в) 40 лет</p> <p>г) 65 лет</p> <p><b>Вопрос №4. Продолжительность охоты у крупного рогатого скота</b></p> <p><b>Варианты ответов:</b></p> <p>а) 18-20 часов</p> <p>б) 5-9 часов</p> <p>в) 24-48 часов</p> <p>г) 1-2 часа</p> <p><b>Вопрос №5. Возраст деления бычков и телочек</b></p> <p><b>Варианты ответов:</b></p> <p>а) 1-2 мес.</p> <p>б) 5-6 мес.</p> <p>в) 10-15 мес.</p> <p>г) 2-5 час.</p> <p><b>Вопрос №6. Теоретические основы и принципы почти всех существующих приёмов искусственного осеменения заложил</b></p> <p><b>Варианты ответов:</b></p> <p>а) А.Д.Бернштейн</p> <p>б) В.В.Петропавловский</p> <p>в) И.И.Иванов</p> <p>г) И.В.Смирнов</p> <p><b>Вопрос №7. Отбор животных по мясным формам тела — это</b></p> <p><b>Варианты ответов:</b></p> <p>а) отбор животных по способности давать большое количество мышечной массы</p> <p>б) отбор по ранней зрелости, способности в благоприятных условиях заканчивать рост в ранние фазы развития</p> <p>в) отбор животных, способных давать высокую продуктивность за 100 дней</p> <p>г) отбор животных по способности в благоприятных условиях воспроизводить потомство</p> <p><b>Вопрос №8. Тип конституции коровы молочного направления</b></p> <p><b>Варианты ответов:</b></p> <p>а) дыхательный</p> <p>б) рыхлый (сырой)</p> <p>в) нежный-рыхлый</p> <p>г) грубый</p>
--	--	--	--	--	---

					<p><b>Вопрос№9. Экстерьер - это</b>  <b>Варианты ответов:</b></p> <p>а) анатомическое строение животного</p> <p>б) морфологические особенности животного</p> <p>в) внешняя форма животного</p> <p>г) строение копыт</p> <p><b>Вопрос№10. Назвать тип кондиции состояния животного, при котором подкожный жировой слой достигает максимального развития.</b>  <b>Варианты ответов:</b></p> <p>а) рабочая</p> <p>б) заводская</p> <p>в) откормочная</p> <p>г) тренировочная</p> <p><b>Вопрос№11. Канадская экстерьерная оценка голштинских коров при удое 6587 кг</b>  <b>Варианты ответов:</b></p> <p>а) плохо</p> <p>б) превосходно</p> <p>в) удовлетворительно</p> <p>г) хорошо</p> <p><b>Вопрос№12. Оценка животных по комплексу признаков с целью определения их племенной ценности и дальнейшего использования - это</b>  <b>Варианты ответов:</b></p> <p>а) кондиция</p> <p>б) бонитировка</p> <p>в) интерьер</p> <p>г) экстерьер</p> <p><b>Вопрос№13. Высокопродуктивная группа племенных животных, происходящих от выдающегося родоначальника и сходных с ним по конституции и продуктивности - это</b>  <b>Варианты ответов:</b></p> <p>а) линия</p> <p>б) порода</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>в) семейство</p> <p>г) вид</p> <p><b>Вопрос№14. Основной метод племенной работы с крупным рогатым скотом</b></p> <p><b>Варианты ответов:</b></p> <p>а) разведение по линиям</p> <p>б) разведение по интерьеру</p> <p>в) чистопородное разведение</p> <p>г) разведение по экстерьеру</p> <p><b>Вопрос№15. Подбор - это</b></p> <p><b>Варианты ответов:</b></p> <p>а) размножение крупного рогатого скота</p> <p>б) составление пар родителей для получения потомства с желательными качествами</p> <p>в) воспроизводственные качества крупного рогатого скота</p> <p>г) составление пар родителей для получения здорового потомства</p> <p><b>Вопрос№16. Группа животных в породе, выведенных от выдающегося родоначальника и отличающихся ценными наследственными качествами, которые поддерживаются и развиваются в нескольких поколениях целеустремленной племенной работой - это</b></p> <p><b>Варианты ответов:</b></p> <p>а) линия</p> <p>б) семейство</p> <p>в) вид</p> <p>г) порода</p> <p><b>Вопрос№17. Продолжительность яйцеклеток к оплодотворению</b></p> <p><b>Варианты ответов:</b></p> <p>а) 6-12 часов</p> <p>б) 1-2 часа</p> <p>в) 10-18 часов</p> <p>г) 24 часа</p> <p><b>Вопрос№18. Воспроизводство стада - это</b></p>
--	--	--	--	--	---

					<p>растений</p> <p><b>Варианты ответов:</b></p> <p>а) подбор родителей</p> <p>б) составление пар родителей для получения здорового потомства</p> <p>в) разведение по линиям</p> <p>г) процесс изменения общего поголовья скота и состава стада</p> <p><b>Вопрос №19. Прозеструс - это</b></p> <p><b>Варианты ответов:</b></p> <p>а) фаза выраженной активности</p> <p>б) начало половой охоты</p> <p>в) период после половой охоты</p> <p>г) фаза затухания охоты</p> <p><b>20,.....</b> – биологически активные вещества, которые обладают стимулирующим действием, увеличивают устойчивость организма к неблагоприятным условиям окружающей среды, активизируют функциональную активность органов и систем организма, повышают умственную и физическую работоспособность.</p> <p><b>21.....</b> – уровень суточного потребления пищевых и биологически активных веществ, установленный на основании расчетных либо экспериментально определенных величин или оценок потребления пищевых и биологически активных веществ группой/группами практически здоровых людей, для которых данное потребление (с учетом показателей состояния здоровья) считается адекватным.</p> <p><b>22.....</b> (лат. alimentum – пища) – болезни, обусловленные питанием, неадекватным потребностям организма</p> <p><b>23....</b> – показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах.</p> <p><b>24.....</b> – показатель качества жиров пищевых продуктов, отражающий содержание в них незаменимых полиненасыщенных жирных кислот.</p>
--	--	--	--	--	--

					<p><b>25.....</b> – природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов.</p> <p><b>26.....</b>– свойство химических, физических и биологических факторов оказывать повреждающее действие на генетические структуры организма.</p> <p><b>27....</b>– научно обоснованное рациональное питание в старости</p> <p><b>28.....</b> - совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.</p>
Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	7	10		ОПК-7.2	<p>29. Принципы классификации Российских стандартов на категории (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) по универсальности;</p> <p>б) по уровню утверждения и сфере действия;</p> <p>в) по содержанию;</p> <p>г) по срокам действия.</p> <p>30. Что такое рецептура продукции (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) перечень компонентов для изготовления продукции;</p> <p>б) перечень сырья и полуфабрикатов для производства установленной единицы готовой продукции;</p> <p>в) технологический процесс изготовления продукции с указанием потребного количества сырья и материалов.</p> <p>31. Евразийский межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации (EASC) и его основная функция (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) осуществляют координацию и вырабатывает решения по проведению согласованной политики в области стандартизации, метрологии и сертификации в рамках стран СНГ;</p> <p>б) содействует развитию стандартизации и смежных видов деятельности в мире;</p> <p>в) разработка национальных стандартов;</p> <p>г) осуществляет сотрудничество с национальными организациями по стандартизации других стран.</p>



					<p>32. Требования государственных стандартов России (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) обязательны для выполнения;</p> <p>б) рекомендательны;</p> <p>в) обязательны отдельные требования.</p> <p>33. Международные стандарты (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) рекомендательны;</p> <p>б) обязательны для применения.</p> <p>34. Цели разработки стандартов Комиссии Кодекс Алиментариус (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) оградить потребителей от опасных для здоровья продуктов и от мошенничества;</p> <p>б) ужесточение требований к качеству пищевых продуктов;</p> <p>в) облегчение международной торговли продуктами питания.</p> <p>35. Как классифицируют технологические инструкции по охвату технологического процесса (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) основные и дополнительные;</p> <p>б) постоянные и временные;</p> <p>в) универсальные и однородные;</p> <p>г) типовые и единичные.</p> <p>36. Срок реализации продукции это (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) срок, по истечении которого продукт считается непригодным для использования по назначению;</p> <p>б) период, в течение которого продукт сохраняет свои свойства при соблюдении условий хранения;</p> <p>г) дата, до которой продукт может предлагаться потребителю и не теряет своих потребительских свойств.</p> <p>37. Цель разработки и применения стандартов это (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) получение оптимальной пользы для общества;</p> <p>б) экономия всех видов ресурсов;</p> <p>в) контроль за деятельностью производителей продукции;</p> <p>г) защита интересов потребителей в вопросах номенклатуры и качества пищевой продукции.</p> <p>38. Где применяется общероссийский классификатор предприятий и организаций (выберите один вариант ответа):</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>а) для составления каталожных листов на новые виды продукции;  б) для облегчения поиска информации в соответствующих базах данных;  в) при сертификации продукции.</p> <p>39. Основные пользователи стандартов это (выберите один вариант ответа):  а) органы по сертификации продукции и производители;  б) производители продукции, потребители продукции и контролирующие органы и организации;  в) торгующие организации и организации государственного надзора за соблюдением требований стандартов;  г) правительственные и неправительственные контролирующие организации.</p> <p>40. Государственный стандарт РФ: уровень утверждения и объекты стандартизации (выберите один вариант ответа):  а) пищевая продукция, разрабатывается и утверждается министерством;  б) продукция и услуги межотраслевого значения, утверждается Госстандартом РФ;  в) научные разработки и передовой опыт, утверждается разработчиком.</p> <p>41. О чем информирует потребителя знак соответствия государственным стандартам, нанесенный на упаковку с продукцией (выберите несколько вариантов ответа):  а) продукция соответствует всем требованиям стандарта или другого нормативного документа;  б) о том, что продукция сертифицирована;  в) продукция безопасна для жизни и здоровья людей;  г) об экологической безопасности продукции.</p> <p>42. Для чего проводится гигиеническая оценка продукции (выберите один вариант ответа):  а) для подтверждения потребительских характеристик качества продукции;  б) для повышения конкурентоспособности продукции;  в) для подтверждения безопасности продукции с точки зрения санитарного законодательства;  г) вместо обязательной сертификации продукции.</p> <p>43. Как классифицируют стандарты на продукцию (выберите один вариант ответа):  а) на общетехнические и организационно-методические;  б) стандарты общих технических условий и стандарты технических условий;</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>в) основополагающие и стандарты на процесс.</p> <p>44. Структура штрихового кода EAN- 13(выберите один вариант ответа):</p> <p>а) префикс, код предприятия, код продукции, контрольное число;</p> <p>б) код страны - производителя, код предприятия, код продукции, контрольное число;</p> <p>в) код предприятия, код продукции, контрольное число;</p> <p>г) код продукции, код предприятия, контрольное число.</p> <p>45. Какие требования стандартов относят к обязательным (выберите несколько вариантов ответа):</p> <p>а) безопасности продукции для жизни и здоровья человека;</p> <p>б) экологической безопасности продукции;</p> <p>в) взаимозаменяемости и совместимости;</p> <p>г) потребительские характеристики продукции;</p> <p>д) требования к единству маркировки.</p> <p>46. Как осуществляется контроль за соблюдением требований стандартов (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) при проведении сертификации продукции;</p> <p>б) при проведении гигиенической оценки производства;</p> <p>в) при проведении государственного надзора и контроля;</p> <p>г) при проведении инспекционных проверок за качеством сертифицируемой продукции.</p> <p>47. Однородная продукция это (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) продукция, изготовленная одним производителем;</p> <p>б) продукция однородной консистенции;</p> <p>в) продукция, выработанная по единому нормативному документу и сертифицируемая по одним и тем же требованиям.</p> <p>48. Что означает аккредитация органа по сертификации и испытательной лаборатории (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) возможность проведения испытаний продукции;</p> <p>б) повышение доверия к результатам испытаний продукции;</p> <p>в) официальное признание возможности выполнения конкретных работ в заявленной области.</p> <p>49. Как отбираются образцы продукции для сертификационных испытаний (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) изготовителем продукции в соответствии с нормативно-технической документацией;</p> <p>б) экспертом органа по сертификации в соответствии с нормативно-технической</p>
--	--	--	--	--	--

				<p>документацией;</p> <p>в) государственным инспектором по надзору за соблюдением требований стандартов;</p> <p>г) Госстандартом РФ.</p> <p>50. Регламент- это (выберите несколько вариантов ответа):</p> <p>а) совокупность взаимосвязанных стандартов.</p> <p>б) документ, принятый органами власти.</p> <p>в) деятельность по установлению норм, требований, характеристик.</p> <p>г) документ, в котором устанавливаются обязательные характеристики продукции.</p> <p>51. Как определяется срок действия сертификата соответствия для серийно выпускаемой продукции (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) органом по сертификации с учетом срока годности продукции;</p> <p>б) с учетом сроков производства или реализации продукции;</p> <p>в) с учетом срока, на который сертифицировано производство или система качества.</p> <p>52. В каких случаях орган по сертификации не может приостановить или отменить действие сертификата (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) несоответствия продукции требованиям нормативной документации;</p> <p>б) изменения нормативной документации на продукцию или методы испытаний;</p> <p>в) изменения технологии и организации производства;</p> <p>г) изменения маркировки продукции.</p> <p>53. По какому принципу происходит выбор схемы сертификации (выберите несколько вариантов ответа):</p> <p>а) по заинтересованности сторон;</p> <p>б) по сроку годности продукции;</p> <p>в) по доказательности;</p> <p>г) по минимальности затрат на проведение сертификации.</p> <p>54. Схему сертификации в системе ГОСТ Р назначает (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) орган по сертификации;</p> <p>б) Госстандарт РФ;</p> <p>в) изготовитель продукции;</p> <p>г) испытательная лаборатория.</p> <p>55. В системе ГОСТ Р сертифицируют (выберите несколько вариантов ответа):</p> <p>а) продукцию;</p> <p>б) системы обеспечения качества;</p> <p>в) услуги;</p>
--	--	--	--	---

				<p>г) персонал.</p> <p>56. На таможенную территорию РФ не была выпущена партия посуды тайваньского производства, несмотря на наличие сертификата соответствия ГОСТ-Азия. Таможенный орган сослался на Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Какого документа не хватало поставщику для признания сертификата (выберите один вариант ответа)?</p> <p>а) таможенной декларации;</p> <p>б) сертификата качества;</p> <p>в) копии контракта;</p> <p>г) гигиенического сертификата.</p> <p>57. Обязательная сертификация в России введена на основании Закона (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) «О стандартизации»;</p> <p>б) «О защите прав потребителей»;</p> <p>в) «О сертификации продукции и услуг».</p> <p>58. В каких случаях выписывается приложение к сертификату (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) при сертификации группы однородной продукции, изготовленной одним производителем;</p> <p>б) при сертификации партии продукции;</p> <p>в) при проведении гигиенической оценки производства.</p> <p>59. Цель анализа состояния производства (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) подтверждение возможности предприятия выпускать качественную продукцию;</p> <p>б) осуществление контроля за соблюдением стандартов на предприятии;</p> <p>в) проверка экологической безопасности предприятия;</p> <p>г) подтверждение качества сертифицированной продукции.</p> <p>60. Какие требования предъявляются к организации, претендующей на роль органа по сертификации (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) независимость и компетентность;</p> <p>б) наличие материально-технической базы;</p> <p>в) наличие квалифицированных специалистов.</p>
--	--	--	--	--

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения	Шифр	Ключи к заданиям
------------	------------------	------	------------------

	ОФО	ЗФО	ОЗФО	индикатора	
Введение в профессиональную деятельность	1	1		ОПК-7.1	1а2г3в4а5б6в7б8а9в10в11г 12б13а14в15б16а17а18г19б 20.Адаптогены 21.Адекватный уровень потребления 22.Алиментарные заболевания 23.Биологическая ценность . 24.Биологическая эффективность. 25.Биологически активные добавки к пище 26.Генотоксичность 27.Геродиетика 28.Качество пищевых продуктов
Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	7	10		ОПК-7.2	29.б 30.б. 31.а 32.е. 33.а. 34.г. 35.а. 36.е 37.г 38.а. 39.б 40.б. 41.б,в. 42.в. 43.б 44.а 45.а,б,в,д. 46.в 47.в 48.в 49.б 50.б,г 51.в 52.г 53.в,г 54.а 55.а,в 56.г 57.б 58.а

					59. a. 60. a
--	--	--	--	--	-----------------

# ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

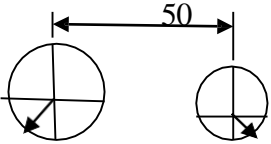

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	ПК-1
Название компетенции	Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ПК-1.1
Наименование индикатора	Знает основы и организацию научно-исследовательской деятельности

Шифр индикатора	ПК-1.2
Наименование индикатора	Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Инженерная графика	1	1		ПК-1.1	<p>1. Построить комбинированное сопряжение.  <math>R_1=10\text{мм}</math>, <math>R_2=5\text{мм}</math></p>  <p>2. Проставить необходимые размеры.</p>  



3. Формат А4 соответст- вует размерам (мм)...

148× 210

210×297

420×594

594×841

4. Установить соответствие между обозначением формата и размерами его сторон (мм):

A5=148 x 210

A4=210 x 297

A3=297 x 420

A2=420 x 594

5. Размер шрифта определяется...

1.расстоянием между буквами;

2.шириной средней буквы;

3.высотой строчной буквы;

4.высотой прописной буквы

6. Толщина сплошной толстой основной линии на чертеже составляет \_\_\_\_\_ мм.

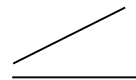
1.0,4 ÷ 1,5;

2.ровно 1;

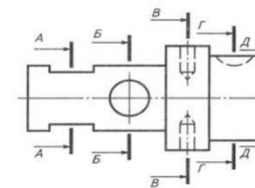
3. 0,5 ÷ 1,4;

4. 0,5 ÷ 1,0

7.Построить сопряжение острого угла. R=15мм



8. Установите соответст- вие (число-буква):



А

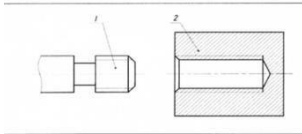
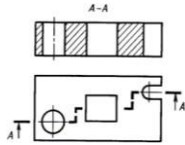
Б

В

Г

1. сечение А-А;

2. сечение Б-Б;

				<p>3.сечение В-В; 4.сечение Г-Г.</p> <p>9.Виды, полученные проецированием предмета на основные плоскости 1.проекций, называются ... местными; 2.горизонтальными; основными; 3.дополнительными</p> <p>10. Начертить болтовое соединение.</p>  <p>11.Начертить ступенчатый разрез детали.</p>  <p>12. Рабочий чертеж детали - 1. документ, предназначен ный 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 переда- точный механизм к рабочим органам машины.</p> <p>13.Размеры, не подлежащие выполнению по данному чертежу и указываемые для большего удобства пользования чертежом, называются .... 1.габаритными; 2.дополнительными; 3.вспомогательными;</p>
--	--	--	--	---

					4.справочными																								
Математика и математическая статистика	1	1		ПК-1.1; ПК-1.2;	<p>14.Вероятность невозможного события равна</p> <p>15.Вероятность невозможного события равна</p> <p>16.Матричный метод применим для решения системы линейных уравнений, если:</p> <div><math display="block">\begin{vmatrix} 5 &amp; 7 \\ 4 &amp; 2 \end{vmatrix}</math></div> <p>Определитель равен</p> <p>18.Модуль вектора <math>AC = \{6; 3; -2\}</math> равен</p> <p>19.</p> <div><math display="block">\int_0^{\pi} \sin(x)dx</math></div> <p>Вычислите интеграл:</p> <p>20.</p> <p>Распределение дискретной случайной величины X задано таблицей</p> <table><tr><td>X</td><td>0</td><td>1</td><td>3</td></tr><tr><td>P</td><td>0,4</td><td>0,2</td><td>0,4</td></tr></table> <p>Дисперсия D(X) равна:</p> <p>21.</p> <p>Распределение дискретной случайной величины X задано таблицей</p> <table><tr><td>X</td><td>-1</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>P</td><td>0,3</td><td>0,1</td><td>0,6</td></tr></table> <p>Математическое ожидание M( X ) равно:</p> <p>22.</p> <p>Распределение дискретной случайной величины X задано таблицей</p> <table><tr><td>X</td><td>3</td><td>4</td><td>6</td></tr><tr><td>P</td><td>0,3</td><td>0,3</td><td>0,4</td></tr></table> <p>Математическое ожидание M(X) равно:</p> <p>23.В точке перегиба графика функции: Правильный ответ: график меняет направление выпуклости</p>	X	0	1	3	P	0,4	0,2	0,4	X	-1	3	4	P	0,3	0,1	0,6	X	3	4	6	P	0,3	0,3	0,4
X	0	1	3																										
P	0,4	0,2	0,4																										
X	-1	3	4																										
P	0,3	0,1	0,6																										
X	3	4	6																										
P	0,3	0,3	0,4																										

24. Функция имеет в точке  $a$  минимум, если первая производная в этой точке:

25. Производная функции  $f(x) = x \cos(x + 3) + 7$  равна:

74.

Используя метод введения новой переменной, найдите интеграл:

$$\int (x^2 + 7)^5 2x dx$$

26.

Вычислите  $\int_{\frac{\pi}{2}}^{\pi} \cos x dx$

27. Распределение дискретной случайной величины  $X$  задано таблицей

X	3	4	5
P	0,3	0,1	0,6

Дисперсия  $D(X+4)$  равна:

28.

$$\int_{-2}^1 (6x^3 - 5x) dx$$

Вычислите:

29.

Напишите общее уравнение плоскости, содержащей точку  $A(1, -5, 2)$  и параллельной плоскости  $3x - 10y + z - 2 = 0$ .

30.

					<div><math display="block">A = \begin{pmatrix} 4 &amp; 4 &amp; 3 \\ 2 &amp; 5 &amp; 4 \end{pmatrix} \text{ и } B = \begin{pmatrix} 2 &amp; 2 \\ 5 &amp; 3 \\ 5 &amp; 5 \end{pmatrix}.</math></div> <div>Заданы матрицы <math>2A + 3B^T</math> равна</div> <div>31.</div> <div>Найдите общее решение дифференциального уравнения <math>y'' - 17y' + 60y = 0</math>.</div> <div>32.</div> <div><div><math display="block">\lim_{x \rightarrow \infty} \left( \frac{x+9}{x} \right)^x</math></div><div>Найдите предел</div></div> <div>33.</div> <div>Распределение дискретной случайной величины <math>X</math> задано таблицей</div> <table><tr><td><math>X</math></td><td>3</td><td>4</td><td>6</td></tr><tr><td><math>P</math></td><td>0.3</td><td>0.3</td><td>0.4</td></tr></table> <div>Математическое ожидание <math>M(X)</math> равно</div> <div>34. Найдите частное решение дифференциального уравнения, удовлетворяющее начальным условиям <math>y'' + 3y' + 2y = e^{-x}</math> н.у. <math>y(0) = -1</math>,</div> <div><math display="block">y'(0) = 1</math></div> <div>35. Сумма вероятностей полной группы событий равна:</div> <div>. Число мясных закусок в кафе относится к числу фруктовых как 5:8. При этом мясных на 33 позиции меньше, чем фруктовых. Сколько фруктовых закусок в кафе?</div>	$X$	3	4	6	$P$	0.3	0.3	0.4
$X$	3	4	6										
$P$	0.3	0.3	0.4										
Планирование и выполнение	5	6		ПК-1.2	36. Научное предположение о тех или иных статистических законах распределения случайных величин, которое может быть проверено на основе								

экспериментальных исследований					<p>выборки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Рабочая гипотеза</li> <li>2.Статистическая гипотеза</li> <li>3.Нулевая гипотеза</li> </ol> <p>37. Нулевая гипотеза - это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Научное предположение о тех или иных статистических законах распределения случайных величин, которое может быть проверено на основе выборки</li> <li>2.Предположение, формулирующее предполагаемый эффект перспективных вариантов</li> <li>3. Статистическое предположение об отсутствии достоверных различий между фактическими и теоретическими наблюдениями или что распределение генеральной совокупности подчинено нормальному закону распределения</li> </ol> <p>38 Что такое генеральная совокупность?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Группа объектов</li> <li>2.Вся группа объектов, подлежащая изучению</li> <li>3.Группа объектов, подлежащая измерению</li> </ol> <p>39.Что такое выборочная совокупность?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Часть генеральной совокупности</li> <li>2. Часть генеральной совокупности, не попавшая под измерение</li> <li>3. Часть генеральной совокупности, попавшая под измерение</li> </ol> <p>40 Ошибки, возникающие под действием большого числа факторов, эффекты действия которых нельзя выделить и учесть в отдельности из-за их малой величины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Случайные или статистические;</li> <li>2. Систематические или смещения;</li> <li>3.Грубые (ошибки в прямом смысле)</li> </ol> <p>41Систематические ошибки или ошибки смещения – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ошибки, возникающие под действием большого числа факторов, эффекты действия которых нельзя выделить и учесть в отдельности из-за их малой величины;</li> <li>2. Ошибки,возникающие в результате нарушения требований к опыту, методике, а также недосмотра или неумелого выполнения работ;</li> <li>3. Ошибки, искажающие изучаемую величину в какую – либо одну сторону (+ или –) в результате действия вполне определённого постоянного фактора;</li> </ol>
--------------------------------	--	--	--	--	---

					<p>42 Изменчивость, в которой различия между вариантами могут быть измерены и выражаются целыми числами:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Количественная прерывистая (дискретная) изменчивость</li> <li>2.Количественная непрерывная изменчивость</li> <li>3.Качественная изменчивость</li> </ol> <p>43Качественная изменчивость - это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Изменчивость, в которой различия между вариантами могут быть измерены и выражаются целыми числами;</li> <li>2.Изменчивость, при которой различия между вариантами выражаются качественными показателями, не поддающимися точному измерению (цвет, вкус, форма объекта и т.п.) и исчисляются номинальной (долевой) и порядковой (бальной) шкалами;</li> <li>3.Изменчивость, при которой значения вариант могут быть измерены с любой заданной точностью;</li> </ol> <p>44. Показатель изменчивости признака показывающий, на сколько отклоняется каждая варианта от средней арифметической:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Дисперсия, <math>S^2</math></li> <li>2.Абсолютная ошибка, <math>S \cdot x</math></li> <li>3.Коэффициент вариации, <math>V</math></li> <li>4.Стандартное (среднее квадратичное) отклонение, <math>S</math></li> </ol> <p>45. Показатель количественной изменчивости признака:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Дисперсия, <math>S^2</math></li> <li>2.Абсолютная ошибка, <math>S \cdot x</math></li> <li>3.Коэффициент вариации, <math>V</math></li> <li>4.Стандартное (среднее квадратичное) отклонение, <math>S</math></li> </ol> <p>46..... - физическое лицо, творческим трудом которого оно создано</p> <p>47....- в РФ - физическое лицо, которое путем наблюдения, изучения, эксперимента или рассуждения самостоятельно сделало научное открытие способом, обеспечивающим его установление.</p> <p>48..... – научное издание в виде брошюры, содержащее составленный автором реферат проведенного им исследования, предоставляемого на соискание ученой степени.</p> <p>49.... - координированная и систематизированная серия элементов работы, используемых для достижения результатов.</p> <p>50.... – положение, выражающее всеобщий ход вещей в какой-либо области;</p> <p>51.... – это: 1) новое интуитивное объяснение события или явления;</p>
--	--	--	--	--	---

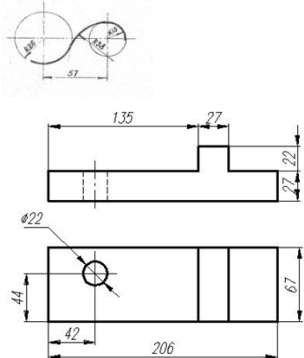
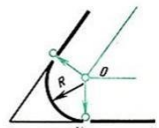
					<p>2) определяющее стержневое положение в теории.</p> <p>52.... – научный неперiodический сборник, содержащий итоги научной конференции (программы, доклады, рекомендации, решения).</p> <p>53.... – это совокупность способов и приемов познания.</p> <p>54..... - продукт научной и/или научно-технической деятельности, содержащий новые знания или решения и зафиксированный на любом информационном носителе.</p> <p>55..... – это слово или сочетание слов, обозначающее понятие, применяемое в науке.</p> <p>56..... - совокупность наук, изучающих различные аспекты жизни человеческого общества.</p>
Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	4	6		ПК-1.2	<p>57. Чужеродные химические вещества, оказывающие вредное влияние на организм человека, - это:</p> <p>а) ксенобиотики;</p> <p>б) контаминанты;</p> <p>в) контрагенты;</p> <p>г) каротины.</p> <p>58. Действия, направленные на обман потребителя путем замены товаров высших сортов низшими - это:</p> <p>а) пересортица;</p> <p>б) количественная фальсификация;</p> <p>в) технологическая фальсификация;</p> <p>г) ассортиментная фальсификация.</p> <p>59. Предельно допустимая концентрация - концентрация химического, биологического веществ, не оказывающая ...</p> <p>а) в течение суток прямого или косвенного неблагоприятного действия на настоящее или будущее поколение, не снижающая работоспособности самочувствия человека;</p> <p>б) в течение всей жизни прямого или косвенного неблагоприятного действия на настоящее или будущее поколение, не снижающая работоспособности самочувствия человека;</p> <p>в) прямого неблагоприятного действия на настоящее или будущее поколение, не снижающая работоспособности самочувствия человека;</p> <p>г) прямого или косвенного неблагоприятного действия на настоящее или будущее поколение.</p>

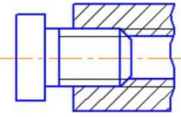
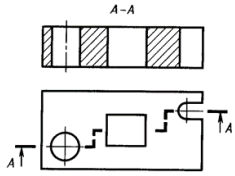


					<p>60. К продукции, подлежащей обязательной гигиенической оценке, относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) пищевые добавки, биологически активные добавки, консерванты;</li> <li>б) продукты для детского питания;</li> <li>в) бутилированная вода;</li> <li>г) все выше перечисленные.</li> </ul> <p>61. Продукция, подлежащая санитарно-эпидемиологической экспертизе в Департаменте госсанипеднадзора МЗ РФ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) продукты прикорма;</li> <li>б) вода питьевая;</li> <li>в) пиво;</li> <li>г) жевательная резинка.</li> </ul> <p>62. Санитарно-эпидемиологической экспертизе подлежит ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) опытная партия продукции;</li> <li>б) некачественная продукция;</li> <li>в) сырье;</li> <li>г) стандартная продукция.</li> </ul> <p>63. Естественные антибиотики содержатся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) в меде;</li> <li>б) мясе;</li> <li>в) рыбе;</li> <li>г) кондитерских изделиях.</li> </ul> <p>64. Антивитамином является ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) лейцин;</li> <li>б) амингдалин;</li> <li>в) лимарин;</li> <li>г) соланин.</li> </ul> <p>65. В организм человека кадмий поступает в основном ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) через воду;</li> <li>б) через воздух;</li> <li>в) через растительные продукты;</li> <li>г) через мясные продукты.</li> </ul> <p>66. .... - система мероприятий (законодательных актов и др.), направленная на обеспечение эффективного использования достижений генетической инженерии и биотехнологии, не допускающая при этом неблагоприятных экологических последствий и непосредственной угрозы здоровью людей.</p> <p>67. .... - обогащение организма химическим соединением в результате прямого</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>восприятия из окружающей среды, без учета загрязнения ими продуктов питания.</p> <p>68..... - совокупность свойств и характеристик, которые обуславливают способность пищевых продуктов удовлетворять физиологические потребности человека и обеспечивают безопасность пищевых продуктов для жизни и здоровья людей.</p> <p>69..... - любое структурное или композиционное изменение в ДНК организма, произошедшее спонтанно или индуцированное мутагенами.</p> <p>70....– химические вещества и природные соединения, сами по себе не употребляемые как пищевой продукт или обычный компонент пищи.</p>
--	--	--	--	--	---

*Ключи к заданиям:*

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Инженерная графика	1	1		ПК-1.1	 <p>1.</p> <p>3.2,</p> <p>4. A5=148 x 210 A4=210 x 297 A3=297 x 420 A2=420 x 594</p> <p>5.4,</p> <p>6.3</p>  <p>7.</p>

					<p>8.2, 9.3,</p> <p>10. </p> <p>11. </p> <p>12.2, 13.4</p>
Математика и математическая статистика	1	1		ПК-1.2	<p>14. 0</p> <p>15.0</p> <p>16.матрица системы квадратная и невырожденная</p> <p>17.7</p> <p>18. 2</p> <p>19.2</p> <p>20.1,84</p> <p>21.3,0.</p> <p>22.4,5</p> <p>23.график меняет направление выпуклости</p> <p>24.меняет знак с минуса на плюс.</p> <p>25.</p> <p><math>\cos(x + 3) - x \sin(x + 3)</math></p> <p>74.</p> <p><math display="block">\frac{(x^2 + 7)^6}{6}</math></p> <p>26. -1</p> <p>27. 0,81</p> <p>28.-15</p> <p>29.</p> <p><math>3x - 10y + z - 55 = 0</math></p> <p>79.</p> <p><math display="block">\begin{pmatrix} 14 &amp; 23 &amp; 21 \\ 10 &amp; 19 &amp; 23 \end{pmatrix}</math></p> <p>30.</p>

					$C_1 e^{5x} + C_2 e^{12x}$ 31. $e^9$ 32. 4,5. 33. $y = e^{-2x} - 2e^{-x} + xe^{-x}$ 34. 1 35. 88
Планирование и выполнение экспериментальных исследований	5	6		ПК-1.1; ПК-1.2;	36. 2 37. 3 38. 2 39. 3 40. 1 41. 3 42. 1 43. 2 44. 4 45. 3 46. Автор изобретения 47. Автор научного открытия 48. Автореферат диссертации 49. Задача 50. Закон 51. Идея 52. Материалы научной конференции 53. Методика 54. Научный результат 55. Научный термин 56. Общественные науки
Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	4	6		ПК-1.2	57. а 58. а 59. б 60. г 61. а 62. а 63. а 64. а 65. в

					66.Биобезопасность 67.Биоконцентрирование 68.Качество пищевой продукции 69.Мутация 70.Пищевые добавки
--	--	--	--	--	---

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	ПК-2
Название компетенции	Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности

### Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ПК-2.1
Наименование индикатора	Решает задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, и осуществляет распоряжение такими правами, включая введение таких прав в гражданский оборот
Шифр индикатора	ПК-2.2
Наименование индикатора	Знает правила работы с системами электронного документооборота

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)*
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Планирование и выполнение экспериментальных исследований	5	6		ПК-2.1	<p>1) Вероятность ошибки в статистике называют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Уровнем вероятности</li> <li>2. Степенью свободы</li> <li>3. Уровнем значимости</li> </ol> <p>2) Оценка, которая проводится по одному числу – критерию, характеризующему искомый параметр:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Точечная оценка</li> <li>2. Несмещенная оценка</li> <li>3. Интервальная оценка</li> </ol> <p>3) Какой интервал с заданной вероятностью покрывает оцениваемый параметр?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наименьшая существенная разность</li> </ol>

					<p>2. Доверительный интервал</p> <p>3. Разность между выборочными средними</p> <p>4) Для сравнения двух независимых выборок используют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормальное (гауссово) распределение</li> <li>2. Распределение Стьюдента (t – распределение)</li> <li>3. Распределение Фишера (F – распределение)</li> <li>4. Распределение Пирсона (распределение по критерию <math>\chi^2</math>)</li> </ol> <p>5) Какова изменчивость признака в опыте, если коэффициент вариации <math>V = 5\%</math>?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Незначительная</li> <li>2. Средняя</li> <li>3. Значительная</li> </ol> <p>6) Точность опыта, если относительная ошибка выборочной средней = 5,1%:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отличная</li> <li>2. Хорошая</li> <li>3. Удовлетворительная</li> <li>4. Вполне удовлетворительная</li> </ol> <p>7) При оценке разности средних независимых выборок теоретическое значение t – критерия находят в таблице по числу степеней свободы (v), где:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <math>v = n - 1</math></li> <li>2. <math>v = n - 2</math></li> <li>3. <math>v = n_1 + n_2 - 2</math></li> <li>4. <math>v = (c - 1)(k - 1)</math></li> </ol> <p>8) По формуле <math>v = (c - 1)(k - 1)</math> находят число степеней свободы при:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. При расчете доверительного интервала теоретическое значение t – критерия;</li> <li>2. При оценке разности средних независимых выборок теоретическое значение t – критерия;</li> <li>3. При определении соответствия двух сравниваемых рядов распределения – эмпирического и теоретического, либо двух эмпирических;</li> </ol> <p>9) При оценке опытных данных по НСР вариант существенно превышает контроль и относится к первой группе, если:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <math>d \geq \text{НСР}</math></li> </ol>
--	--	--	--	--	---

					<p>2. <math>d \square \text{ НСР}</math> и <math> -d  \square \text{ НСР}</math></p> <p>3. <math> -d  \geq \text{НСР}</math></p> <p>10) Преобразования путем извлечения квадратного корня их <math>x</math> ( или ) используют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. При больших исходных данных</li> <li>2. Если некоторые наблюдения в опыте равны нулю</li> <li>3. Когда значения по вариантам различаются в порядках</li> <li>4. Когда наблюдаемые величины выражены в процентах</li> </ol> <p>11) В качестве числового показателя простой линейной корреляции, указывающего на тесноту (силу) и направление связи <math>X</math> с <math>Y</math>, используют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Коэффициент корреляции <math>r</math></li> <li>2. Коэффициент регрессии <math>b_{xy}</math></li> <li>3. Коэффициент детерминации <math>d_{yx}</math></li> </ol> <p>12) При <math>r = 0,2</math> корреляционная зависимость между признаками:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Слабая и обратная</li> <li>2. Слабая и прямая</li> <li>3. Средняя и прямая</li> <li>4. Сильная и обратная</li> </ol> <p>13..... - координированная и систематизированная серия элементов работы, используемых для достижения результатов.</p> <p>14.... - новое и обладающее существенными отличиями техническое решение задачи в любой области экономики, социального развития, культуры, науки, техники, обороны, дающее положительный эффект. Автор изобретения, получивший авторское свидетельство, имеет право дать изобретению свое имя или специальное название. Изобретение является одним из объектов промышленной собственности.</p> <p>15..... - собственность на результаты интеллектуальной деятельности, интеллектуальный продукт, входящий в совокупность объектов авторского и изобретательского права.</p> <p>16..... – это совокупность способов и приемов познания.</p> <p>17..... - документированная информация, возникающая в результате научного и технического развития, а также информация, в которой нуждаются руководители, научные, инженерные и технические работники в процессе своей деятельности, включая специализированную экономическую и нормативно-правовую информацию.</p> <p>18..... - система знаний о законах природы, общества, мышления. Научное</p>
--	--	--	--	--	---



					<p>знание составляет основу научной картины мира и отражает законы его развития.</p> <p>19..... - издание, содержащее результаты теоретических и/или экспериментальных исследований, а также научно подготовленные к публикации памятники культуры и исторические документы.</p> <p>20.... - процесс изучения, эксперимента, концептуализации и проверки теории, связанный с получением научных знаний. Различают фундаментальные и прикладные научные исследования.</p> <p>21.... - существенные свойства или отношения объекта исследования, познание которых важно для решения теоретических или практических проблем.</p> <p>22.... – это сопоставление признаков, присущих двум или нескольким объектам, установление различия между ними или нахождение в них общего.</p> <p>23..... – это мысль, в которой утверждается или отрицается что-либо.</p> <p>24..... – изложение, описание, изображение чего-либо в главных чертах; обычно делается без соблюдения масштаба с помощью условных обозначений.</p> <p>25..... - это определение количественных соотношений объектов исследования или параметров, характеризующих их свойства.</p> <p>26.... - научный неперiodический сборник, содержащий опубликованные до начала конференции материалы предварительного характера: аннотации, рефераты докладов и/или сообщений.</p> <p>27.....— это научная задача, охватывающая определенную область научного исследования.</p>
Введение в профессиональную деятельность	1	1		ПК-2.2	<p>28. Документооборот –это:</p> <p>а) движение документов в организации с момента их создания или получения до завершения исполнения или отправки</p> <p>б) вид государственной, муниципальной, научной, коммерческой и не коммерческой деятельности</p> <p>в) это система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу</p> <p>29. Аутентификация –это:</p> <p>а) механизм разграничения доступа к данным и функциям системы</p> <p>б) способность подтвердить личность пользователя</p> <p>в) поиск и исследование математических методов преобразования информации</p> <p>30. Как называется бланк, содержащий одинаковый набор реквизитов для всех видов документов:</p>

				<p>а) бланк конкретного документа  б) единый бланк  в) общий бланк</p> <p>31. Бланк документа — это:  а) лист бумаги с заранее воспроизведенными реквизитами, содержащими постоянную информацию об организации — авторе документа  б) лист бумаги с заранее воспроизведенными реквизитами, содержащими постоянную и переменную информацию об организации  в) государственная бумага, обязательная для применения в организации</p> <p>32. В объеме документооборота следует учитывать:  а) все входящие и исходящие документы за определенный период времени все внутренние документы и все копии за определенный период времени  б) все входящие и исходящие документы за определенный период времени  в) все входящие, исходящие и внутренние документы, а также все копии за определенный период времени</p> <p>33. Главное правило организации документооборота — это:  а) стабильный маршрут движения, который зависит от состава и содержания документов и от принятой в организации технологии работ с документами  б) оперативное прохождение документа по наиболее короткому и прямому маршруту с наименьшими затратами времени  в) стереотипные маршруты движения свойственные входящим документам с наименьшими затратами времени</p> <p>34. Группы доступа необходимы:  а) для предоставления прав контролера сотрудникам обязанным следить за действиями пользователей системы  б) в случае отсутствия сотрудника ответственного за работу над документом и необходимостью ее продолжение в его отсутствие  в) для организации доступа к документам для отделов организации, коллектива сотрудников, работающих над отдельным проектом</p> <p>35. Делегирование прав доступа необходимо:  а) в случае отсутствия сотрудника ответственного за работу над документом и необходимостью ее продолжение в его отсутствие  б) для предоставления прав контролера сотрудникам обязанным следить за действиями пользователей системы  в) для организации доступа к документам для отделов организации, коллектива сотрудников,</p>
--	--	--	--	--

					<p>работающих над отдельным проектом</p> <p>36. Такой документооборот состоит из документов, создаваемых в данной организации и отправляемых за ее пределы:</p> <p>а) Входящий</p> <p>б) Внутренний</p> <p>в) Исходящий</p> <p>37. Документооборот — это:</p> <p>а) сложившееся или организованное в пределах информационной системы</p> <p>б) сложившееся или организованное в пределах информационной системы движение данных в определенном направлении, при условии, что у этих данных общий источник и общий приемник</p> <p>в) движение документов в разных направлениях, которое постоянно меняется</p> <p>38. Документ имеет две сущности:</p> <p>а) информационную и материальную</p> <p>б) общую и специальную</p> <p>в) информационную и коммуникационную</p> <p>39. Документопотоки по направлению делятся на такие потоки:</p> <p>а) параллельные и пересекающиеся</p> <p>б) горизонтальные и вертикальные</p> <p>в) входящие и уходящие</p> <p>40. Общая принятая методика подсчета документооборота предусматривает выражение его объема дробью, в числителе которой указывается количество:</p> <p>а) подлинников, а в знаменателе — количество копий</p> <p>б) копий, а в знаменателе — количество всех документов организации</p> <p>в) копий, а в знаменателе — количество подлинников</p> <p>41. Объем документооборота выражается:</p> <p>а) общим количеством документов, созданных в организации за определенный период времени</p> <p>б) общим количеством документов, поступивших в организацию за определенный период времени</p> <p>в) общим количеством документов, поступивших или созданных организацией за определенный период времени</p> <p>42. Основной структурной единицей форматированного документа при распознавании</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>считается:</p> <p>а) поле документа</p> <p>б) предложение</p> <p>в) реквизит документа</p> <p>43. Основными видами срокового контроля являются:</p> <p>а) еженедельный, ежемесячный и ежеквартальный</p> <p>б) текущий, предупредительный и итоговый</p> <p>в) ручной и автоматизированный</p> <p>44. Официальный документ – это:</p> <p>а) любая информация, внесенная в базу данных</p> <p>б) любой бумажный документ</p> <p>в) информация, зафиксированная на каком-либо носителе, пригодном для достаточно длительного хранения, и оформленная действующим законодательным правилам</p> <p>45. Подготовка документа к сканированию включает всебя такие операции:</p> <p>а) предварительную обработку изображений, нахождение полей, проверку распознанной информации</p> <p>б) описание настройки системы и непосредственную подготовку документа</p> <p>в) сканирование, контроль качества и возможное повторное сканирование</p> <p>46. Под таким контролем понимают подготовку сведений о документах, сроки исполнения которых истекает сегодня:</p> <p>а) предупредительным</p> <p>б) финансовым</p> <p>в) текущим</p> <p>47. Под таким контролем понимают аналитическое обобщение документов оборота, исполнительской дисциплины в организации и ее структурных подразделениях:</p> <p>а) финансовым</p> <p>б) итоговым</p> <p>в) текущим</p> <p>48..... - нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в том числе критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.</p> <p>49..... – деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания.</p> <p>50.... - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека.</p> <p>51.... – постоянство внутренней среды организма.</p> <p>52..... - совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.</p> <p>53..... – совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.</p> <p>54.... - жидкое тесто, в которое опускают кусочки продукта перед жаркой во фритюре.</p> <p>55.... - измельченная, протертая и взбитая мякоть мяса, птицы или рыбы с добавлением других продуктов согласно рецептуре.</p> <p>56..... - показатель, выраженный отношением установленного числа мест сети предприятий общественного питания к расчетной численности потребителей.</p> <p>57..... - государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий.</p> <p>58.....- питание потребителей, организуемое с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и установленного режима питания.</p> <p>59..... - рацион питания, включающий скомплектованные обед, завтрак, полдник, ужин.</p> <p>60.....- предприятие общественного питания любого типа, вырабатывающее и реализующее однородную по ассортименту кулинарную продукцию с учетом специфики обслуживания и организации досуга потребителей.</p>
--	--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Планирование и выполнение экспериментальных исследований	5	6		ПК-2.1	1) -3 2) -1 3) -2 4) -2 5) -1 6) -4 7) -3 8) -2 9) -1 10) -3 11) -1 12) -2 13.Задача 14.Изобретение 15.Интеллектуальная собственность 16.Методика 17.Научно-техническая информация 18.Научное знание 19.Научное издание 20.Научное исследование 21.Предмет исследования 22.Сравнение 23.Суждение 24.Схема 25.Счет 26.Тезисы докладов научной конференции 27.Тема .
Введение в профессиональную деятельность	1	1		ПК-2.2	28.а 29.б 30.в 31.а 32.в 33.б 34.в 35.а

					36. в 37. б 38. а 39. б 40. а 41. в 42. а 43. б 44. в 45. б 46. в 47. б 48. Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы 49. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор 50. Гигиенический норматив 51. Гомеостаз 52. Качество пищевых продуктов 53. Качество пищевых продуктов 54. Кляр 55. Кнельная масса 56. Норматив развития сети 57. Нормативные документы 58. Рациональное питание 59. Суточный рацион 60. Специализированное предприятие
--	--	--	--	--	--

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### *Направление подготовки/специальность:*

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	ПК-3
Название компетенции	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства

### *Индикаторы достижения компетенции:*

Шифр индикатора	ПК-3.1
Наименование индикатора	Реализует технологии производства продукции растениеводства
Шифр индикатора	ПК-3.2
Наименование индикатора	Умеет составлять схемы севооборотов с соблюдением научно- обоснованных принципах чередования культур, определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества, соблюдать требования природоохранного законодательства РФ при производстве продукции растениеводства
Шифр индикатора	ПК-3.3
Наименование индикатора	Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Технология производства продукции растениеводства	3	3		ПК-3.3	<p>1..... – питание энтомофага на стадии взрослых особей.</p> <p>2..... – начало заболевания, наступающее с момента проникновения фитопатогена в растение.</p> <p>3..... – количество особей вредителя на отдельном растении.</p> <p>4..... – раздел прикладной биологии, разрабатывающий теоретические основы и методы предотвращения и снижения потерь от вредных организмов, а также раздел сельскохозяйственного производства, осуществляющий применение этих методов.</p> <p>5..... – химическое вещество для защиты растений одновременно от вредны</p>



					<p>насекомых и клещей.</p> <p>6.... – химическое вещество для защиты растений одновременно от вредны насекомых и грибных заболеваний.</p> <p>7..... – растение , на котором возможно питание вредителя в одной из фаз его развития.</p> <p>8..... – предсказание численности, распространенности и времени появления болезни растений в срок от нескольких дней до месяца.</p> <p>9.К агротехническому методу защиты растений можно отнести ...</p> <p>Варианты ответов</p> <p>1.довсходовое внесение в почву пестицидов</p> <p>2.оптимизацию структуры посевных площадей</p> <p>3.лущение стерни и зяблевую вспашку</p> <p>4.протравливание семян перед посевом</p> <p>10. Химический метод в борьбе с болезнями основан на использовании ...</p> <p>Варианты ответов</p> <p>1.ретордантов</p> <p>2.инсектицидов</p> <p>3.гербицидов</p> <p>4.фунгицидов</p> <p>11. В борьбе с сорной растительностью используют ...</p> <p>Варианты ответов</p> <p>1.фунгициды</p> <p>2.инсектициды</p> <p>3.гербициды</p> <p>4.реторданты</p> <p>12. Обработку семян перед посевом проводят методом _____</p> <p>Варианты ответов</p> <p>1.дезинсекции</p> <p>2.опыливания</p> <p>3.опрыскивания</p> <p>4.протравливания</p> <p>13. В борьбе с вредителями сельхозкультур используют _____</p> <p>Варианты ответов</p> <p>1.фунгициды</p> <p>2.десиканты</p> <p>3.гербициды</p> <p>4.инсектициды</p> <p>14. Родентициды – это препараты, применяемые для защиты растений от ...</p> <p>Варианты ответов</p> <p>1.слизней</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>2.насекомых  <b>3.грызунов</b>  4.клещей  15.Гербициды – это препараты, применяемые для защиты растений от ...  Варианты ответов  1.насекомых  <b>2.сорняков</b>  3.слизней  4.клещей  16.Фунгициды – это препараты, применяемые для защиты растений от ...  Варианты ответов  1.насекомых  2.слизней  3.клещей  <b>4.болезней</b></p>
Технология производства продукции растениеводства	4	4	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3;	<p>16. Научно обоснованное чередование сельскохозяйственных культур (и пара) по полям и во времени - это  1) предшественник;  2) структура посевных площадей;  3) севооборот;  4) звено севооборота.</p> <p>17. Сроки посева озимых зерновых культур в условиях Рязанской области:  1) III декада апреля – I декада мая;  2) I декада июля – III декада августа;  3) III декада августа – I декада сентября;  4) I декада сентября – III декада сентября.</p> <p>18. Основные способы посева зерновых культур:  1) квадратно-гнездовой, пунктирный;  2) рядовой, узкорядный;  3) широкорядный;  4) рядовой, широкорядный.</p> <p>19. Количество растений на 1м<sup>2</sup>  1) Густота стояния растений  2) Густота стеблестоя  3) Густота посевов  4) Густота группы</p>

					<p>20. Промежуточная культура, возделываемая после уборки зерновой культуры в том же году -</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)Повторная культура</li> <li>2)Пожнивная культура</li> <li>3)Подсевная культура</li> <li>4)Монокультура</li> </ol> <p>21. Обработка почвы, при которой производится обрачивание пахотного слоя, крошение и перемешивание почвы, называется...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) дискование;</li> <li>2) культивация;</li> <li>3) вспашка;</li> <li>4) боронование.</li> </ol> <p>22. Характеристика голландской технологии возделывания картофеля:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) менее энергозатратна, она отвечает принципу минимализации обработок почвы</li> <li>2) возможна на легких и супесчаных почвах</li> <li>3) не требует внесения высоких доз удобрений</li> <li>4) возможна при различных способах уборки</li> </ol> <p>23. На семенных участках норму азота необходимо уменьшить на 20-30 %.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ускоряет развитие и созревание растений, клубни меньше повреждаются при уборке.</li> <li>2)Способствует повышению устойчивости к болезням и вредителям</li> <li>3)Повышает содержание крахмала и белка в клубнях</li> <li>4)Улучшает уборку картофеля комбинированным способом</li> </ol> <p>24.....Определяется энергетическим потенциалом, способным максимально проявляться в оптимальных для фотосинтеза условиях окружающей атмосферы.</p> <p>25.....Характеризует степень проявления потенциального плодородия в конкретных условиях окружающей атмосферы.</p> <p>26....Процесс, когда каждый последующий цикл малого биологического круговорота вещества и потоков энергии в агроэкосистеме сопровождается накоплением в почве по сравнению с предыдущим циклом определенного количества энергии органического вещества, биомассы и биофильных элементов.</p> <p>27.....Система земледелия, при которой не более половины площади пашни занимают посевы зерновых, на остальной части возделываются пропашные и бобовые культуры.</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>Рост растений - необратимое увеличение размеров из-за новообразования клеток, тканей и органов.</p> <p>28...Форма рациональной сельскохозяйственной деятельности, при которой каждому земельному наделу в единой системе функционирования агроландшафта назначается своя программа развития.</p> <p>29.....Система наблюдения, контроля за состоянием территории с целью рационального использования природных ресурсов и охраны окружающей среды.</p>
Технология производства продукции растениеводства	2	4		ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3;	<p>30..... - географический ландшафт: созданный в результате целенаправленной деятельности человека; или возникший в ходе непреднамеренного изменения природного ландшафта.</p> <p>31..... – общее количество живого вещества растительных сообществ. Структура биологической массы – соотношение наземных и подземных частей.</p> <p>32..... - относительно однородный по абиотическим факторам среды участок геопространства, занятый определённым биоценозом. Можно различать:</p> <p>полипедон, т. е. почвенные и донные местообитания, климатоп, т. е. местообитания в надземной части фитоценозов, и гидротоп в наддонной части (водного) сообщества.</p> <p>33..... - таксономическая единица, отражающая количественные показатели степени выраженности признаков, определяющих тип, подтип, а иногда и род почв.</p> <p>34..... — совокупность процессов разложения органических остатков в почве и их превращения в гумусовые вещества (гумификация) при участии почвенной фауны, микроорганизмов, кислорода воздуха и воды.</p> <p>35..... - в широком смысле - совокупность процессов сноса и переноса (водой, ветром, льдом, прямым воздействием силы тяжести) продуктов разрушения горных пород в пониженные участки земной поверхности, где происходит их накопление.</p> <p>36. Живое вещество - совокупность тел живых организмов, населяющих Землю (В.И.Вернадский).</p> <p>37. ППК обогащен ионами Na</p> <p>а. подзолистых</p> <p>б. серых лесных</p> <p>в. болотных</p> <p>г. солонцах</p> <p>38. Пахотный горизонт светло-серой лесной почвы имеет структуру...</p> <p>а. ореховатую</p>

					б. чешуйчатую в. комковато-зернистую г. бесструктурен 39. Подзолистые почвы имеют структуру... а. зернистую б. комковатую в. ореховатую г. листовато-пластинчатую 40. Максимальная глубина, на которую можно пахать светло-серую лесную почву с оборотом пласта составляет... а. 18-20 см б. 25-30 см в. более 30 см г. 10-15 см 41. Моренные отложения сформировались в результате деятельности... а. осадков б. рек в. ледников г. ветра
Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	4	5		ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3;	42. Остатки сырья, полуфабрикатов, побочные продукты переработки молока, молочные продукты с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами, в том числе отозванные из оборота, соответствующие требованиям по показателям безопасности и предназначенные для использования после соответствующей переработки..... 43. Альтернативный продукт, используемый в тех же целях, что и молочный продукт, и изготавливаемый в основном или полностью из немолочных ингредиентов и по технологии молочных продуктов..... 44. Сухой продукт высокой степени готовности, в том числе предназначенный для детского питания, восстанавливаемый в потребительскую форму разведением питьевой водой в соответствии с техническим документом изготовителя.... 45. Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, изготавливаемый сквашиванием молока и/или смеси молочных продуктов прото-симбиотической смесью заквасочных микроорганизмов термофильных молочнокислых стрептококков и молочнокислой болгарской палочки.... 46. Основная фракция молочных белков, нерастворимая в воде и получаемая из обезжиренного молока...

					<p>47. Назовите макроэлементы молока?</p> <p>а) калий, кальций, магний, натрий, сера, фосфор, хлор</p> <p>б) кобальт, кальций, магний, натрий, сера, фосфор, хлор</p> <p>в) медь, кальций, магний, натрий, сера, фосфор, хлор</p> <p>г) свинец, кальций, магний, натрий, сера, фосфор, хлор</p> <p>48. Перечислите микроэлементы молока</p> <p>а) кальций, железо, медь, цинк, марганец, хром, кобальт</p> <p>б) фосфор, железо, медь, цинк, марганец, хром, кобальт</p> <p>в) натрий, железо, медь, цинк, марганец, хром, кобальт</p> <p>г) сера, медь, цинк, марганец, хром, кобальт</p> <p>49. Назовите физико-химические свойства молока</p> <p>а) плотность, титруемая кислотность, активная кислотность, температура замерзания, °C;</p> <p>б) термоустойчивость, титруемая кислотность, активная кислотность, температура замерзания, °C;</p> <p>в) сычужная свертываемость, титруемая кислотность, активная кислотность, температура замерзания, °C;</p> <p>а) механическая загрязненность, титруемая кислотность, активная кислотность, температура замерзания, °C;</p> <p>50. Назовите пределы колебаний плотности</p> <p>а) 1027-1030 кг/м<sup>3</sup></p> <p>б) 1025-1030 кг/м<sup>3</sup></p> <p>в) 1024-1030 кг/м<sup>3</sup></p> <p>г) 1023-1030 кг/м<sup>3</sup></p> <p>51. Назовите пределы колебаний титруемой кислотности: плотности</p> <p>а) 18-21 °T</p> <p>б) 15-19 °T</p> <p>в) 16-18 °T</p> <p>г) 17-20 °T</p> <p>52. Назовите правильное соотношение веществ молока, обуславливающих титруемую кислотность:</p> <p>а) соли лимонной кислоты - 10-11<sup>0</sup>T, казеин (4-5<sup>0</sup>T), диоксид углерода (2<sup>0</sup>T);</p> <p>б) соли лимонной кислоты - 5-7<sup>0</sup>T, казеин (4-5<sup>0</sup>T), диоксид углерода (2<sup>0</sup>T);</p> <p>в) соли лимонной кислоты - 2-5<sup>0</sup>T, казеин (4-5<sup>0</sup>T), диоксид углерода (2<sup>0</sup>T);</p> <p>г) соли лимонной кислоты - 3-4<sup>0</sup>T, казеин (4-5<sup>0</sup>T), диоксид углерода (2<sup>0</sup>T).</p> <p>53. Какую концентрацию спирта выдерживает молоко, относящееся к</p>
--	--	--	--	--	--

				<p>первой группе по алкогольной пробе:</p> <p>а) 68%</p> <p>б) 70%</p> <p>в) 75%</p> <p>г) 80%</p> <p>54. До какой температуры молоко после доения должно быть очищено и охлаждено?</p> <p>а) до температуры <math>4 \pm 2</math> °С в течение 2 часов</p> <p>б) до температуры <math>10 \pm 2</math> °С в течение 1 часа</p> <p>а) до температуры <math>6 \pm 2</math> °С в течение 2 часов</p> <p>а) до температуры <math>8 \pm 2</math> °С в течение 1 часа</p> <p>55. Как осуществляется периодичность контроля молока по основным показателям?</p> <p>а) ежедневно в каждой партии</p> <p>б) один раз в декаду</p> <p>в) один раз в месяц</p> <p>г) один раз в сутки</p> <p>56. В каких пределах содержится жир в молоке?</p> <p>а) 2,7-7,0%</p> <p>б) 1,5-7,0%</p> <p>в) 3,2-9,0%</p> <p>г) 1,5-6%</p> <p>57. Какую плотность имеет серная кислота для определения жира в молоке?</p> <p>а) 1810-1820 кг/м<sup>3</sup></p> <p>б) 1800-1810 кг/м<sup>3</sup></p> <p>в) 1820-1830 кг/м<sup>3</sup></p> <p>г) 1830-1840 кг/м<sup>3</sup></p> <p>58. Какую плотность имеет изоамиловый спирт для определения жира в молоке?</p> <p>а) 0,811-0,813 г/см<sup>3</sup></p> <p>б) 0,813-0,815 г/см<sup>3</sup></p> <p>в) 0,815-0,816 г/см<sup>3</sup></p> <p>г) 0,816-0,819 г/см<sup>3</sup></p>
--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Технология производства продукции	3	3		ПК-3.3	<p>1. Дополнительное питание энтомофага</p> <p>2. Заражение растений</p>

растениеводства					3.Заселённость растения вредителями 4.Защита растений 5.Инсектоакарицид 6.Инсектофунгицид 7.Кормовое растение 8.Краткосрочный прогноз болезни растений 9.3 10.4 11.3 12.4 13.4 14.3 15.2 16.4
Технология производства продукции растениеводства	2	4		ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3;	16. 3 17. 3. 18. 2. 19. 3 20. 2 21. 3. 22. 1 23. 1 24.Потенциальное плодородие 25.Реальное плодородие почвы 26.Расширенное воспроизводство плодородия почвы 27.Плодосменная система 28.Ландшафтное земледелие 29.Мониторинг
Технология производства продукции растениеводства	2	4		ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3;	30.Антропогенный ландшафт 31.Биологическая масса 32.Биотоп 33.Вид (почв) 34.Гумусообразование 35.Денудация 36. Живое вещество 37. г 38. г 39. г 40. а 41. в



Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	4	5		ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3;	42. вторичное молочное сырье. 43. заменитель молочного продукта. 44. инстантный продукт. 45. йогурт. 46. казеин. 47. а 48. г 49. а 50. а 51. г 52. а 53. г 54. а 55. а 56. а 57. а 58. а
--	---	---	--	----------------------------	--

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	ПК-4
Название компетенции	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ПК-4.1
Наименование индикатора	Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции
Шифр индикатора	ПК-4.2
Наименование индикатора	Пользуется средствами дистанционного наблюдения для осуществления контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	4	4		ПК-4.2	<p>1. За счет чего осуществляется привод рабочих органов в водоструйной машине.</p> <p>А) Электродвигателя.</p> <p>Б) Потока зерна.</p> <p>В) Потока воды.</p> <p>Г) Потока воздуха.</p> <p>2. Моечная машина не предназначена:</p> <p>А) Для мойки зерна.</p>

					<p>Б) Для удаления минеральных примесей.  В) Для увлажнения зерна.  Г) Для удаления влаги.</p> <p>3. Какая машина используется при холодном кондиционировании зерна:  А) Моечная машина.  Б) Воздушно-водяной кондиционер.  В) Пропариватель.</p> <p>4. За счет чего поддерживается зерно в плавающем состоянии в моечной машине:  А) Меньшей плотности.  Б) Направленной подачи воды.  В) Вращения шнеков.  Г) Поддачи воздуха.</p> <p>5. В каких машинах эффективность увлажнения выше:  А) Моечных машинах.  Б) Водораспылительных аппаратах.  В) Водоструйных аппаратах.  Г) Паровых пропаривателях.</p> <p>6. Каких физико-механических изменений добиваются при ГТО на мукомольных предприятиях.  А) Более хрупкие оболочки и пластично-вязкий эндосперм.  Б) Более пластичные оболочки и более хрупкий эндосперм.  В) Более пластичной оболочки и эндосперма.  Г) Более хрупких оболочек и эндосперма.</p> <p>7. Каких физико-механических изменений добиваются при ГТО на крупяных предприятиях.  А) Более хрупкие оболочки и пластично-вязкий эндосперм.  Б) Более пластичные оболочки и более хрупкий эндосперм.  В) Более пластичной оболочки и эндосперма.  Г) Более хрупких оболочек и эндосперма.</p> <p>8..... – соотношение (в процентах от общей питательности) основных групп или видов кормов, потребляемых животными за год или какой-либо сезон.</p> <p>9..... – совокупность способов и методов содержания и воспроизводства животных, приготовления кормов и организации скормливания, ухода за</p>
--	--	--	--	--	--

				<p>животными, обеспечивающих получение продукции с заданными параметрами и свойствами.</p> <p>10.... – совокупность физических, механических, химических, биологических воздействий на объект с помощью машин и механизмов, обеспечивающих изменение состояния объекта, получение промежуточного продукта или полуфабриката. Например, приготовление кормов для скормливания, доение коров, кормление животных и т.д.</p> <p>11.... – последовательные воздействия на объект, частично изменяющие его состояние, положение. Например, чистка животных, подмывание вымени коров, подключение доильного аппарата и т.д.</p> <p>12.... – это одна или комплекс операций по поддержанию работоспособности (исправности) машины при использовании по назначению, хранении и транспортировке.</p> <p>13.... – животноводческое помещение, предназначенное для содержания молодняка крупного рогатого скота с 10-14 дневного возраста.</p> <p>14.... - в узком смысле - комплекс агропромышленных предприятий, где выращивание растений и животных ведется по схемам предельной интенсификации физиологических процессов в организмах.</p> <p>15.... - организация, производящая сельскохозяйственную продукцию.</p>
Технология хранения продукции растениеводства	5	6	ПК-4.1	<p>30. Положение, которое не рассматривается в стандартном определении качества продукции:</p> <p>А) качество дифференцируют в соответствии с целевым назначением продукции;</p> <p>б) качество обуславливает пригодность продукции удовлетворять потребности;</p> <p>в) качество сберегает количество продукции;</p> <p>г) качество – это совокупность свойств продукции.</p> <p>31. Среднее содержание белка в семенах бобовых культур:</p> <p>а) 5-10 %;</p> <p>б) 15-20 %;</p> <p>в) 25-40 %;</p> <p>г) 70-80 %.</p> <p>32. Натура зерна – это:</p> <p>а) состояние зерна;</p> <p>б) масса зерна в определенном объеме;</p> <p>в) плотность зерна;</p> <p>г) форма, размеры и цвет зерна.</p>

					<p>33. Вещество в плодах, не относящееся к углеводам:</p> <p>а) воск;</p> <p>б) клетчатка;</p> <p>в) крахмал;</p> <p>г) пектин.</p> <p>34. Абиотические факторы, влияющие на сохранность продуктов:</p> <p>а) интенсивность процессов жизнедеятельности;</p> <p>б) почвенно-климатические условия;</p> <p>в) теплофизические процессы;</p> <p>г) условия внешней среды.</p> <p>35. Следствие анаэробного дыхания зерна:</p> <p>а) выделение большого количества тепла;</p> <p>б) выделение спирта;</p> <p>в) плесневение зерна;</p> <p>г) расходование большого количества кислорода.</p> <p>36. Срок временного хранения плодоовощной продукции:</p> <p>а) до 5 дней;</p> <p>б) до 10 дней;</p> <p>в) до 20 дней;</p> <p>г) до 40 дней.</p> <p>37. Сорт пшеничной муки, имеющий самую высокую зольность:</p> <p>а) высший;</p> <p>б) первый;</p> <p>в) второй;</p> <p>г) обойная.</p> <p>38. Дробленая крупа из гречихи:</p> <p>а) дробленка;</p> <p>б) продел;</p> <p>в) сечка;</p> <p>г) ядрица.</p> <p>39. Температура стерилизации овощных консервов в автоклаве:</p> <p>а) 85-90 °C;</p> <p>б) 95-100 °C;</p> <p>в) 105-120 °C;</p> <p>г) 130-140 °C.</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>40.... - организация, созданная сельскохозяйственными товаропроизводителями на основе добровольного членства для совместной производственной или иной хозяйственной деятельности, основанной на объединении их имущественных паевых взносов в целях удовлетворения материальных и иных потребностей членов кооператива.</p> <p>41.... - физическое или юридическое лицо, осуществляющее производство сельскохозяйственной продукции, которая составляет в стоимостном выражении более 50 процентов общего объема производимой продукции.</p> <p>42..... - пользование земельным участком при отсутствии оформленного в установленном порядке права собственности, владения, пользования или аренды земли.</p> <p>43..... - земельный надел, предоставленный для сельскохозяйственного использования работнику на время его работы на отдельных предприятиях транспорта, лесного хозяйства, лесной промышленности, водного, рыбного, охотничьего хозяйства.</p> <p>44..... - земельные участки, используемые для производства сельскохозяйственной продукции. Сельскохозяйственные угодья подразделяются на пашни, многолетние насаждения, сенокосы и пастбища. Различают орошаемые и неорошаемые сельскохозяйственные угодья.</p> <p>45..... - частное товарное сельское хозяйство фермеров, которое ведется на собственной или арендованной земле с целью получения прибыли.</p>
Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства	7,8	7,9		ПК-4.1	<p>46. Назовите самые крупные частицы молока (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) казеины;</p> <p>б) сывороточные белки;</p> <p>в) молочный жир;</p> <p>г) лактоза</p> <p>47. Основные контролируемые показатели состава молока и молочных продуктов(выберите несколько вариантов ответа):</p> <p>а) массовая доля жира, кислотность, плотность, бактериальная обсемененность, тяжелые металлы;</p> <p>б) массовая доля жира, белка, сухих веществ и СОМО, влаги, лактозы, витаминов;</p> <p>в) плотность, РН, титруемая кислотность, термоустойчивость,</p>

					<p>консистенция, вязкость;</p> <p>г) вкус, запах, цвет, массовая доля жира, количество соматических клеток, степень чистоты, бактериальная обсемененность</p> <p>48. Роль витаминов в молоке и молочных продуктах заключается (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) в их влиянии на окислительно-восстановительные процессы;</p> <p>б) в стабилизации белковой фазы молока;</p> <p>в) в участии в ферментативных процессах;</p> <p>г) в стимулировании роста молочнокислых бактерий</p> <p>49. Посторонние вещества, которые могут попасть в молоко, следующие (выберите несколько вариантов ответа):</p> <p>а) механические загрязнения;</p> <p>б) микроорганизмы;</p> <p>в) иммунные тела;</p> <p>г) радиоактивные загрязнения</p> <p>50. Пути попадания микроорганизмов в молоко следующие (выберите несколько вариантов ответа):</p> <p>а) через каналы сосков в молочную железу животного;</p> <p>б) с кровью из других органов животного в молочную железу;</p> <p>в) из воздуха в молоко при доении и первичной обработке;</p> <p>г) с рук обслуживающего персонала</p> <p>51. Что такое бактерицидная фаза молока (выберите один вариант ответа)?</p> <p>а) период интенсивного развития молочнокислой микрофлоры;</p> <p>б) период отсутствия развития микрофлоры в результате использования ингибирующих веществ;</p> <p>в) период отсутствия развития микрофлоры в результате действия естественных ингибиторов, содержащихся в молоке;</p> <p>г) период хранения молока в условиях хозяйства</p> <p>52. Титруемая кислотность молока зависит от содержания в нем (выберите несколько вариантов ответа):</p> <p>а) лактозы;</p> <p>б) фосфатов и цитратов;</p> <p>в) угольной, лимонной и молочной кислот;</p> <p>г) казеина</p> <p>53..... - удушье, угрожающее жизни (вызванное сдавлением дыхательных</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>путей, закрытием их просвета слизью, давление шеи, грудной клетки и живота), ведет к кислородному голоданию и избыточному накоплению углекислоты.</p> <p>54..... - процесс обновления газового состава альвеолярного воздуха, обеспечивающий поступление кислорода и выведение избыточного количества углекислого газа из организма.</p> <p>55..... - максимальный объем воздуха, который можно выдохнуть после максимального вдоха. ЖЕЛ равна сумме дыхательного объема, дополнительного и резервного объемов дыхания. ЖЕЛ является показателем «растяжимости» легких и увеличения объема грудной клетки.</p> <p>56. ... - это начальная фаза пищеварения, состоящая в измельчении пищи зубами и перемешивании её со слюной.</p> <p>57..... - понижение возбудимости и проводимости ткани (например, нервной) , наступившее в результате сильного раздражения.</p> <p>58. .... - период с 28-й недели внутриутробной жизни плода по 7-е сутки жизни новорожденного.</p> <p>59. .... - поступление переваривание, всасывание и усвоение пищевых веществ в организме.</p> <p>60. .... - процесс физической и химической обработки пищи и превращения ее в более простые и растворимые соединения, которые могут всасываться, переноситься кровью и усваиваться организмом.</p>
--	--	--	--	--	--

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	4	4		ПК-4.2	<p>1. б</p> <p>2. г</p> <p>3. а</p> <p>4. в.</p> <p>5. б.</p> <p>6. б.</p> <p>7. а.</p> <p>8. Тип кормления</p>



					9.Технология производства животноводческой продукции . 10.Технологический процесс 11.Технологическая операция 12.Техническое обслуживание 13.Телятник 14.Агроиндустрия 15.Сельскохозяйственное предприятие
Технология хранения продукции растениеводства	5	6		ПК-4.1	30. в,г. 31. Б 32. б. 33. А 34. в. 35. а. 36. а 37. А 38. в 39. а 40.Сельскохозяйственный кооператив 41.Сельскохозяйственный товаропроизводитель 42.Самовольное занятие земель. 43.Служебный земельный надел 44.Сельскохозяйственные угодья 45.Фермерское хозяйство
Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства	7,8	7,9		ПК-4.1	46. а 47. в,г 48. а 49. а,б,г 50. а,в,г 51. в 52. б,в 53.Асфиксия 54.Вентиляция легких 55. Жизненная емкость легких 56. Жевание 57.Парабиоз 58. Перинатальный период 59. Питание 60. Пищеварение

--	--	--	--	--	--

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	ПК-5
Название компетенции	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ПК-5.1
Наименование индикатора	Реализует технологии переработки продукции растениеводства
Шифр индикатора	ПК-5.2
Наименование индикатора	Знает правила работы с компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	4	4		ПК-5.1,5.2	<p>1. Сепаратор молокоочиститель предназначен для:</p> <p>А) разделения молока на фракции</p> <p>Б) очистки молока</p> <p>В) дробления жировых шариков</p> <p>2. Скорость выделения из молока жировых шариков при сепарировании зависит от:</p> <p>А) зазора между тарелками барабана</p> <p>Б) угловой скорости барабана</p> <p>В) размеров барабана</p>

					<p>3. Какая существует зависимость между оборотами барабана сепаратора и полнотой выделения сливок:  А) обратно пропорциональная  Б) прямо пропорциональная  В) не существует</p> <p>4. К технологическим факторам отделения жира при сепарировании молока относятся:  А) плотность жира  Б) радиус тарелок барабана  В) масса жирового шарика</p> <p>5. К конструктивным факторам, влияющим на процесс сепарирования молока, относятся:  А) плотность жира  Б) радиус тарелок барабана  В) масса жирового шарика</p> <p>6. Для увеличения жирности сливок при сепарировании необходимо  А) выкрутить регулировочный винт  Б) поставить регулировочный винт на середину отверстия  В) закрутить регулировочный винт</p> <p>7..... – это совокупность мобильных машин предприятия, энергетических средств и вспомогательных устройств</p> <p>8.....– это воздействие на обрабатываемый материал или объект (почву, поле, хлебную массу), направленных на изменение его положения, состояния или свойств.</p> <p>9..... - состоит из комплекса операций, предназначенных для подготовки новой или отремонтированной машины к производственной эксплуатации, обеспечивающих нормальную приработку трущихся поверхностей ее деталей.</p> <p>10..... - отрасль знаний, исследующая техническое состояние объектов с целью разработки методов и средств, определяющих показатели работы и техническое состояние машин по прямым и косвенным диагностическим параметрам без разборки сборочных единиц и агрегатов.</p> <p>11..... – устройства, разнообразные по конструктивному исполнению, степени мобильности, типу кормонесущего органа виду привода ит.д., предназначенные для выдачи в кормушки кормов определённого вида и консистенции.</p>
--	--	--	--	--	--

<p>Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции</p>	5	5		ПК-5.1	<p>12. Какие термометры лучше использовать при контроле температуры в хранилищах:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- ртутные</li> <li>2- термоэлектрические</li> <li>3- биметаллические</li> <li>4-спиртовые</li> </ol> <p>13 по способу получению холода классифицируют холодильники:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- абсорбционные и компрессорные</li> <li>2- производственные, заготовительные, распределительные и транспортно-экспедиционные</li> <li>3- заготовительные и распределительные</li> </ol> <p>14 Базисные элеваторы предназначены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- для хранения государственных зерновых резервов</li> <li>2- для снабжения зерном зерноперерабатывающие предприятия</li> <li>3- для хранения оперативных запасов зерна.</li> <li>4- для хранения запасов зерна на экспорт.</li> </ol> <p>15 Как классифицируют здания и сооружения для хранения картофеля и овощей:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- закроменные и контейнерные</li> <li>2- закроменные, секционные</li> <li>3- навалы, контейнерные</li> <li>4- наземные, полузаглубленные, заглубленные и подземные.</li> </ol> <p>16 Принципиальное отличие подвесного конвейера от подвесного пути заключается:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- в наличии тягового органа приводной станции</li> <li>2- в размерах</li> <li>3- в материале, из которого изготовлены рабочие органы</li> <li>4- в скорости движения</li> </ol> <p>17 Комплекс холодильных машин и дополнительного оборудования, соединенных в систему производства искусственного холода, называется холодильная ...</p> <p>18 совокупность устройств, необходимых для непрерывного отвода тепла от охлаждаемой среды при низкой температуре и передаче его окружающей среде при высокой температуре, называется холодильная ...</p>
--	---	---	--	--------	---

					<p>19. Какой элеватор предназначен для создания государственных зерновых резервов...</p> <p>20. Для загрузки металлических силосов используют надсилосные конвейерные ...</p> <p>21. Рабочие вещества паровых холодильных машин, с помощью которых обеспечивается получение низких температур, называются ..</p>
Оборудование перерабатывающих производств	7	9		ПК-5.1	<p>22. В каких машинах все операции выполняются оператором:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) неавтоматического действия;</li> <li>2) полуавтоматического действия;</li> <li>3) автоматического действия.</li> </ol> <p>23. Какая производительность указывается в паспорте технологического оборудования:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) теоретическая;</li> <li>2) техническая;</li> <li>3) эксплуатационная.</li> </ol> <p>24. Моечная машина не предназначена:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Для мойки зерна.</li> <li>2- Для удаления минеральных примесей.</li> <li>3- Для увлажнения зерна.</li> <li>4- Для удаления влаги.</li> </ol> <p>25. Перфорированная решетка ванны ВС-2,5 служит для:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- разрезания сгустка</li> <li>2- отделения сыворотки</li> <li>3- перемешивания сгустка</li> <li>4- уплотнения сгустка</li> </ol> <p>26. Коэффициент использования технологического оборудования это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) отношение времени работы машины к времени смены;</li> <li>2) отношение количества переработанной продукции к теоретической производительности;</li> <li>3) отношение времени работы машины к времени простоя.</li> </ol> <p>27. Машина для дробления жировых шариков в молочных продуктах, называется ... гомогенизатор</p> <p>28. Машина для резки шпика, называется...</p> <p>29. Съёмная или подкатная ёмкость тестомесильной и взбивальной машин, называется...</p> <p>30. Машина для перемешивания и выбивания котлетной массы и фаршей,</p>

					называется... 31 Аппарат для производства мороженого, называется...
Технология переработки продукции растениеводства	5	6		ПК-5.1,5.2	<p>32..... - предусматривает понижение температуры зерна до пределов, значительно тормозящих жизненные функции компонентов зерновой массы.</p> <p>33..... – предусматривает хранение зерна в герметическом состоянии.</p> <p>34..... – это быстрое повышение ее температуры вследствие следующих причин: интенсивного дыхания зерна основной культуры, а также зерен и семян, входящих в состав примесей; активного развития микроорганизмов; интенсивной жизнедеятельности насекомых и клещей.</p> <p>35..... – нарушение однородности зерновой массы при ее перемещении.</p> <p>36.....– подвижность зерновой массы</p> <p>37. Основным сырьем для предприятий мясной отрасли являются (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) куры, утки, гуси, индейки;</p> <p>б) сельскохозяйственные животные и птица;</p> <p>в) буйволы, козы, кролики;</p> <p>г) крупный рогатый и мелкий рогатый скот</p> <p>38. . Категории упитанности крс (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) первая, вторая, третья;</p> <p>б) высшая, первая, вторая;</p> <p>в) первая, вторая, тощая;</p> <p>г) первая, вторая</p> <p>39. Перегон скота производят в пастбищный период со скоростью(выберите один вариант ответа):</p> <p>а) 10-15 км в сутки;</p> <p>б) 150-200 км в сутки;</p> <p>в) 5-10 км в сутки;</p> <p>г) 100 – 150 км в сутки</p> <p>40. . На каждую партию животных в хозяйстве оформляют следующие документы (выберите несколько вариантов ответа):</p> <p>а) ветеринарное свидетельство (форма №1 – вет);</p> <p>б) товарно-транспортная накладная (форма 1-сх(жив));</p> <p>в) путевой журнал;</p> <p>г) сертификат соответствия</p>

					<p>41.. Способы обескровливания животных (выберите несколько вариантов ответа):</p> <p>а) промышленный;</p> <p>б) горизонтальный;</p> <p>в) вертикальный;</p> <p>г) полный</p>
Процессы и аппараты перерабатывающих производств	5	5		ПК-5.1	<p>42. Движущей силой теплообменных процессов является</p> <p>1-движущая среда, имеющая высокую температуру;</p> <p>2-физическая способность проводить температуру;</p> <p>3-разность температур теплоносителей.</p> <p>43. Интенсивность циркуляционного перемешивания зависит:</p> <p>1-от кратности циркуляции;</p> <p>2-от мощности циркуляционного насоса;</p> <p>3-от контура циркуляции жидкости в смесителе</p> <p>44. Для закручивания потока суспензии в гидроциклоне он подается:</p> <p>1-радиально;</p> <p>2-тангенсально;</p> <p>3-вертикально.</p> <p>45. В саморазгружающейся фильтрующей центрифуге осадок удаляется за счет</p> <p>1-центробежной силы;</p> <p>2-силы тяжести;</p> <p>3-силы инерции.</p> <p>46. По сравнению со скоростью отстаивания частиц в отстойниках, линейная скорость разделяемого потока должна быть:</p> <p>1-меньше;</p> <p>2-не больше;</p> <p>3-больше.</p> <p>47. физико-химический процесс слипания мелких частиц дисперсных систем в более крупные агрегаты под влиянием сил сцепления, который ведёт к выпадению из коллоидного раствора осадка или к застудневанию, называется ...</p>



					<p>48. процесс, при котором химический коагулянт, добавленный в воду, способствует связыванию частиц, создавая более крупные агрегаты, которые легче отделить. Метод широко используется на водоочистных сооружениях, называется ...</p> <p>49. промежуточное вещество (вода, растворы хлорида натрия, этиленгликоль и др.) для отвода теплоты от охлаждаемых объектов и передачи ее рабочему веществу холодильной машины (хладагенту), называется....</p> <p>50. жидкость, образующаяся при конденсации газа или пара, называется ...</p> <p>51. прибор для измерений давления жидкости и газа, называется...</p>
Эксплуатация и ремонт машинно-тракторного парка и технического оборудования	3	5		ПК-5.1	<p>52. Автоматизированная система управления (АСУ) – это...</p> <p>А) система, включающая технические средства для сбора и переработки информации и технические средства управления объектом;  Б) система, в которой физический труд человека заменен на работу специальных машин.  В) автоматически действующая система машин, установленных в технологической последовательности</p> <p>53. Выберите правильный ответ.  Автоматизированный производственный процесс – это...</p> <p>А) процесс, в котором физический труд человека заменен на работу специальных устройств.  Б) процесс, включающий технические средства для сбора и переработки информации и технические средства управления объектом;  В) автоматически действующая система машин, установленных в технологической последовательности</p> <p>54. Установите соответствие. Между чем и чем?  Автоматическая линия (АЛ), в зависимости от оборудования, входящего в состав автоматической линии, делится: ??? Какой принцип классификации АЛ заложен??? (Тип применяемых станков/ Вид обрабатываемых деталей)</p> <p>А) АЛ из агрегатных станков А) массовое производство  Б) АЛ из специализированных станков Б) крупносерийное, массовое</p>

					<p>В) АЛ из специальных станков В) серийное производство</p> <p>55. На производстве автоматизация систем управления технологическими процессами (АСУ ТП) выполняет следующие функции:  А) автоматическое измерение и регулирование технических параметров, а также защиту производственных процессов;  Б) сбор, обработка и хранение информации о работе оборудования;  В) дистанционное управление производственным процессом.</p> <p>56. Какие задачи на предприятии позволяет решить система автоматизации ТП?  А) увеличение производительности  Б) оптимизация, централизованный контроль и повышение эффективности и безопасности производственного процесса  В) сокращение трудозатрат</p> <p>57..... — комплекс операций или операция по поддержанию работоспособности или исправности объекта (изделия) при использовании по назначению, ожидании, хранении и транспортировании</p> <p>58..... — совокупность взаимосвязанных средств, документации технического обслуживания, ремонта и исполнителей, необходимых для поддержания и восстановления качества изделий, входящих в эту систему</p> <p>59..... - представляет совокупность различных операций, при помощи которых совершаются законченные периоды производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p>50..... - выражаются производительностью и эксплуатационными затратами в процессе работы машин в составе агрегатов</p> <p>51..... - это самоходная машина, используемая в качестве энергетического средства для передвижения и приведения в действие сельскохозяйственных и других машин, а также для буксирования прицепов</p>
--	--	--	--	--	---

Технология кондитерского производства	6	9		ПК-5.1	<p>1. Гидратация – ...</p> <p>2. Пенообразование – ...</p> <p>3. Антиоксиданты – ...</p> <p>4. Макронутриенты – ...</p> <p>5. Гидролиз сахарозы – ...</p> <p>6. Белки – ...</p> <p>7. Жиры (липиды) – ...</p> <p>8. Макроэлементы – ...</p> <p>9. Биологически активные добавки к пище – ...</p> <p>10. Микронутриенты – ...</p> <p>11. Взбивание - ...</p> <p>12. Витамины – ...</p> <p>13. Пищевые добавки - ...</p> <p>14. Сахарин – ...</p> <p>15. Углеводы – ...</p> <p>16. Кулинарная готовность - ...</p> <p>17. Качество кулинарной продукции - ...</p> <p>18. Нормативные документы - ...</p> <p>19. Интенсивное охлаждение кондитерской продукции - ...</p> <p>20. Пищевая ценность пищевого продукта - ...</p> <p>21. Энергетическая ценность – ...</p> <p>22. Инвертный сироп - ...</p> <p>23. Безопасность пищевых продуктов - ...</p> <p>24. Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый.</p> <p>25. Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина?</p> <p>26. У вас получился бисквитный полуфабрикат с уплотненными участками мякиша, с «закалом». В чем причина?</p> <p>27. У вас белковый крем получился слабым, расплывчатым, не дающим рельефного рисунка. В чем причина?</p> <p>28. При приготовлении крема сироп отделился от масла (рассоединился). В чем причина?</p> <p>29. У вас получилось матовое, без глянца желе. В чем причина?</p> <p>30. Выпеченные изделия из слоеного полуфабриката получились с плохим подъемом. В чем причина?</p> <p>31. .Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:</p> <p>а) пенообразователя;</p> <p>б) загустителя;</p> <p>в) увлажнителя.</p>
---------------------------------------	---	---	--	--------	---

					<p>32. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:</p> <p>а) разрыхления;</p> <p>б) снижения упругих свойств теста;</p> <p>в) пенообразования</p> <p>33. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?</p> <p>а) минеральные;</p> <p>б) белковые;</p> <p>в) органические.</p> <p>34. На водопоглотительную способность муки влияет ее ...</p> <p>а) дисперсность;</p> <p>б) зольность;</p> <p>в) кислотность.</p> <p>35. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и .... набухание белков и .... пластичность теста.</p> <p>а) ограничивают и повышают;</p> <p>б) повышают и понижают;</p> <p>в) снижают и понижают.</p> <p>36. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...</p> <p>а) декстринов;</p> <p>б) студней;</p> <p>в) меланоидинов.</p> <p>37. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...</p> <p>а) уменьшается;</p> <p>б) увеличивается;</p> <p>в) минимальна.</p> <p>38. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:</p> <p>а) в горячей воде;</p> <p>б) в теплой воде;</p> <p>в) в холодной воде.</p> <p>39. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:</p> <p>а) глиадин и глютенин;</p> <p>б) казеин и альбумин;</p> <p>в) лецитин и альбумин.</p> <p>40. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:</p> <p>а) желатина;</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>б) кислоты;</p> <p>в) жиров.</p> <p>41. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:</p> <p>а) эмульгаторы;</p> <p>б) стабилизаторы;</p> <p>в) антикристаллизаторы.</p> <p>42. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:</p> <p>а) упругопластично-вязкой системе;</p> <p>б) пластично-вязкой системе;</p> <p>в) слабоструктурированной системе.</p> <p>43. Какая группа продуктов имеет наибольшую кремообразующую способность?</p> <p>а) меланж, гидрогенизированный жир, патока;</p> <p>б) яичные белки, яйца, сливочное масло, сливки и сметана;</p> <p>в) яичные желтки, растительное масло, молоко.</p> <p>44. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.</p> <p>а) щелочной;</p> <p>б) кислой;</p> <p>в) нейтральной.</p> <p>45. Ведущая роль в образовании теста с присущими ему свойствами упругости, пластичности и вязкости принадлежит ... муки.</p> <p>а) крахмалу;</p> <p>б) белкам;</p> <p>в) клетчатке.</p> <p>46. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста выше:</p> <p>а) 100 °С;</p> <p>б) 55 °С;</p> <p>в) 40 °С.</p> <p>47. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:</p> <p>а) 55 °С;</p> <p>б) 200 °С;</p> <p>в) 120 °С.</p> <p>48. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:</p> <p>а) денатурация;</p>
--	--	--	--	--

				<p>б) адсорбция;</p> <p>в) «сила муки».</p> <p>49. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:</p> <p>а) со слабой клейковиной;</p> <p>б) со средней клейковиной;</p> <p>в) с сильной клейковиной.</p> <p>50. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?</p> <p>а) сливочное масло;</p> <p>б) сливки 36 % жирности;</p> <p>в) яичные белки.</p> <p>51. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.</p> <p>а) 24 ч;</p> <p>б) 1 ч;</p> <p>в) 48 ч.</p> <p>52. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:</p> <p>а) повышается в 4 раза;</p> <p>б) понижается в 4 раза;</p> <p>в) не меняется.</p> <p>53. Что такое «букет» или «сухие духи»?</p> <p>а) углекислый аммоний;</p> <p>б) ванилин;</p> <p>в) смесь пряностей.</p> <p>54. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.</p> <p>а) эластичную;</p> <p>б) вязкопластичную;</p> <p>в) жидкую.</p> <p>55. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...</p> <p>а) сахарному сиропу;</p> <p>б) пенам;</p> <p>в) кондитерским массам.</p> <p>56. Клейстеризация крахмала это:</p> <p>а) нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора;</p> <p>б) разрушение структуры крахмального зерна с образованием</p>
--	--	--	--	--

					<p>растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;</p> <p>в) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров.</p> <p>57. Для механического способа разрыхления используют:</p> <p>а) соду и углекислый аммоний;</p> <p>б) взбивание;</p> <p>в) прессованные и сухие дрожжи.</p> <p>58. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:</p> <p>а) минеральную;</p> <p>б) клейковину;</p> <p>в) патоку;</p> <p>59. Применение в некоторых рецептурах для вафель сахара, растительного масла, яичного желтка снижает ... теста.</p> <p>а) пористость;</p> <p>б) влажность;</p> <p>в) слоистость.</p> <p>60. Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту ... .</p> <p>а) мажущую консистенцию;</p> <p>б) слоистость;</p> <p>в) пористость.</p>
--	--	--	--	--	---

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	4	4		ПК-5.1,5.2	<p>1. б</p> <p>2. б</p> <p>3. б</p> <p>4. в</p> <p>5. б</p> <p>6. в</p> <p>7.Машинно-тракторный парк (МТП)</p> <p>8.Операция</p> <p>9.Эксплуатационная обкатка</p> <p>10.Техническая диагностика</p> <p>11.Кормораздатчики</p>

Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	5	5		ПК-5.1	12.- 2 13 -1 14 -2 15 -4 16- 1 17- установка, 18- машина, 19- фондовый, 20- галереи, 21- хладагенты
Оборудование перерабатывающих производств	7	9		ПК-5.1	22.- 1 23.- 1. 24. -4. 25. -2 26.- 1 27.-гомогенизатор, 28-шпигорезка, 29 -дежа, 30-фаршмешалка, 31-фризер
Технология переработки продукции растениеводства	5	6		ПК-5.1,5.2	32.Режим хранения зерновых масс в охлажденном состоянии 33.Режим хранения зерновых масс без доступа воздуха 34.Самосогревание зерновой массы 35.Самосортирование 36.Сыпучесть 37. а 38. в 39. а 40. . а,б 41. б,в
Процессы и аппараты перерабатывающих производств	5	5		ПК-5.1	42.-3. 43. -1 44. -2 45. -2 46.-2 47-коагуляция, 48- Флокуляция , 49- Хладоноситель, 50- конденсат, 51- Манометр,
Эксплуатация и ремонт машинно-тракторного парка и технического оборудования	3	5		ПК-5.1	52. В 53. Б 54. А 55. А), Б), В). 56. А), Б), В).
					57.Техническое обслуживание 58.Система технического обслуживания 59.Производственный процесс 60.Технико-экономические свойства 61.Трактор



Технология кондитерского производства	6	9		ПК-5.1	<p>1. Гидратация – способность белков присоединять молекулы воды за счет гидрофильных групп в белке. В результате чего белки набухают.</p> <p>2. Пенообразование – способность белков образовывать пены. Получают пены обычно путем взбивания при производстве пастилы, зефира, суфле, крема.</p> <p>3. Антиоксиданты– природные или синтетические вещества, замедляющие (предотвращающие) окисление органических соединений.</p> <p>4. Макронутриенты – основные питательные вещества (белки, жиры, углеводы), необходимые человеку в количествах, измеряемых граммами.</p> <p>5. Гидролиз сахарозы – протекает при нагревании сахарозы в присутствии небольшого количества пищевых кислот. При этом образуются глюкоза и фруктоза, смесь простых сахаров, которую называют инвертным сахаром.</p> <p>6. Белки – высокомолекулярные азотсодержащие биополимеры, состоящий из L-аминокислот.</p> <p>7. Жиры (липиды) – сложные эфиры глицерина и высших жирных карбоновых кислот, являются важнейшими источниками энергии.</p> <p>8. Макроэлементы – содержащиеся в пищевых продуктах химические элементы, суточная потребность в которых измеряется не менее чем десятками миллиграммов.</p> <p>9. Биологически активные добавки к пище – природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов.</p> <p>10. Микронутриенты – пищевые вещества, необходимые организму в малых количествах. Суточная потребность измеряется в миллиграммах и микрограммах. Представлены витаминами, биоэлементами, некоторыми минеральными веществами.</p> <p>11. Взбивание - механическая кулинарная обработка, заключающаяся в интенсивном перемешивании одного или нескольких продуктов с целью получения рыхлой, пышной или пенистой массы.</p> <p>12. Витамины – незаменимые биологически активные вещества, регулирующие основные жизненные функции и обмен веществ живого организма.</p> <p>13. Пищевые добавки - природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов.</p> <p>14. Сахарин – искусственный подсластитель, в 400 раз слаще сахара, но при этом является низкокалорийным продуктом.</p>
---------------------------------------	---	---	--	--------	---

				<p>15. Углеводы – один из основных источников энергии для организма. Представлены в продуктах питания главным образом в виде сахаров и крахмала.</p> <p>16. Кулинарная готовность - совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества кондитерских изделий, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.</p> <p>17. Качество кулинарной продукции - свойства кулинарной продукции, обуславливающие ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.</p> <p>18. Нормативные документы - государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий.</p> <p>19. Интенсивное охлаждение кондитерской продукции - быстрое охлаждение кондитерской продукции до низких плюсовых температур, производимое в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и увеличения сроков ее хранения.</p> <p>20. Пищевая ценность пищевого продукта - совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.</p> <p>21. Энергетическая ценность – количество энергии в килокалориях или килоджоулях, образующееся в организме из пищевых веществ продуктов питания для обеспечения его физиологических функций.</p> <p>22. Инвертный сироп - сироп, содержащий продукты гидролиза сахарозы.</p> <p>23. Безопасность пищевых продуктов - состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.</p> <p>24. Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый. Мука с большим содержанием клейковины, недостаточно взбиты яйца, длительный замес с мукой, тесто долго не выпекали, механическое воздействие при выпечке.</p> <p>25. Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина? Использована мука с низким содержанием клейковины, жидкая или слишком густая консистенция теста, низкая температура выпечки.</p>
--	--	--	--	--

				<p>26. У вас получился бисквитный полуфабрикат с уплотненными участками мякиша, с «закалом». В чем причина? Недостаточное время выпечки, неравномерный нагрев печи.</p> <p>27. У вас белковый крем получился слабым, расплывчатым, не дающим рельефного рисунка. В чем причина? Неудовлетворительное состояние белка, нарушение технологии взбивания белка (попадание жира в белок), не доварен сироп.</p> <p>28. При приготовлении крема сироп отделился от масла (рассоединился). В чем причина? Увеличена доза сиропа, сироп плохо уварен, масло с повышенной влажностью или имеет плохую кремообразующую способность.</p> <p>29. У вас получилось матовое, без глянца желе. В чем причина? Недостаточное количество кислоты, не добавлена патока.</p> <p>30. Выпеченные изделия из слоеного полуфабриката получились с плохим подъемом. В чем причина? Мука использовалась с небольшим содержанием клейковины. Нарушена рецептура. Недостаточно жира. Слишком тонко раскатано тесто. Излишнее количество раскаток. Низкая температура при выпечке.</p> <p>31. а</p> <p>32. б</p> <p>33. б</p> <p>34. а</p> <p>35. а</p> <p>36. в</p> <p>37. б</p> <p>38. б</p> <p>39. а</p> <p>40. б</p> <p>41. в</p> <p>42. в</p> <p>43. б</p> <p>44. б</p> <p>45. б</p> <p>46. в</p> <p>47. в</p> <p>48. в</p> <p>49. а</p> <p>50. в</p> <p>51. а</p> <p>52. а</p>
--	--	--	--	--

					53. B
					54. 6
					55. 6
					56. a
					57. 6
					58. 6
					59. 6
					60. B

# ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	ПК-6
Название компетенции	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ПК-6.1
Наименование индикатора	Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
Шифр индикатора	ПК-6.2
Наименование индикатора	Контролирует соответствие режимов хранения продукции растениеводства и животноводства, состояние продукции в период хранения по требованиям нормативно-технической документации
Шифр индикатора	ПК-6.3
Наименование индикатора	Применяет специальные программные обеспечения, в том числе мобильные приложения в контроле качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	5	5		ПК-6.2	<p>1 Производительность оборудования измеряется в :</p> <p>1- кг/час</p> <p>2- м/с</p> <p>3- кВт/час</p> <p>4-км/ч</p> <p>2 Основным показателем, обеспечивающим поточность перерабатывающих производств, является:</p> <p>1-скорость движения рабочих органов</p>

					<p>2-установленная мощность 3- согласованность работы машин по производительности 4-производительность последней машины в линии</p> <p>3 Какие способы размещения картофеля и овощей применяют при стационарном способе их хранения: 1- в ящиках, контейнерах с полиэтиленовым вкладышем 2- сплошной насыпью (навалом) с активным вентилированием и высотой загрузки 2,5...5,0 м 3- насыпью с переслойкой влажной землей 4- насыпью с переслойкой влажным песком</p> <p>4 ...-система – это кондиционер, состоящий из двух блоков: один блок устанавливается в помещении, второй — снаружи. 5 Холодильная установка, которая представляют собой жесткую раму с параллельно установленными компрессорами, называется ... холодильная 6 наземные холодильные транспортные средства (автомобильные, железнодорожные) подразделяются на холодильные и ...</p>
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	3	3		ПК-6.1; ПК-6.2	<p>7.Причина расстройства периферического кровообращения нарушения?</p> <p>8. Виды артериальной гиперемии?</p> <p>9. Определите диагноз, если наблюдается переполнение сосудов органа кровью вследствие затрудненного ее оттока и расширение кровеносных сосудов.</p> <p>10 . По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота? а)форме туловища и степенью развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков б)только по степени развития скелетных мышц в)толщиной кожи г)только по выступлениям остистых отростков позвонков</p> <p>11 . У крупного рогатого скота жир сначала откладывается в: а)основания хвоста, седалищных буграх, маклоках, последних двух ребрах, пояснице б)передней части тела в)участке коленной складки</p>

					г)мошонке, у передних долей вымени
Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	4	6		ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3	<p>12. Порча парной и охлажденной рыбы начинается с</p> <p>Варианты ответов:</p> <p>а) головы</p> <p>б) хвоста</p> <p>в) брюшка</p> <p>г) спинки</p> <p>13. Несоблюдение санитарных правил при сборе, перевозке и хранении яиц служит причиной заражения их</p> <p>Варианты ответов:</p> <p>а) кишечной палочкой</p> <p>б) тяжелыми металлами</p> <p>в) диоксином</p> <p>г) ядом</p> <p>14. Радионуклид искусственного происхождения (изотоп)</p> <p>Варианты ответов:</p> <p>а) <math>^{144}\text{Nd}</math></p> <p>б) <math>^{147}\text{Sm}</math></p> <p>в) <math>^{238}\text{U}</math></p> <p>г) <math>^{138}\text{La}</math></p> <p>15. Синтетические регуляторы роста в отличие от природных аналогов являются (выбрать два ответа):</p> <p>а) менее токсичными;</p> <p>б) более токсичными;</p> <p>в) более устойчивы;</p> <p>г) менее устойчивыми.</p> <p>16. Природными регуляторами роста растений, обнаруживаемых в растительном сырье, являются:</p> <p>а) производные пиродола;</p> <p>б) производные индола;</p> <p>в) производные сульфаниламочевина;</p> <p>г) цитокинины.</p> <p>17. При неконтролируемом использовании азотных удобрений в почве и растениях накапливаются:</p> <p>а) нитраты;</p> <p>б) фосфаты;</p> <p>в) диоксины;</p> <p>г) сульфаты.</p>

Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	7	10		ПК-6.1	<p>18. Какие требования предъявляются к организации, претендующей на роль органа по сертификации (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) независимость и компетентность;</p> <p>б) наличие материально-технической базы;</p> <p>в) наличие квалифицированных специалистов.</p> <p>19. Виды программ при анализе состояния производства (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) постоянные и временные;</p> <p>б) типовые и рабочие;</p> <p>в) универсальные и единичные.</p> <p>20. Что является объектом сертификации в пищевой промышленности (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) продукция;</p> <p>б) продукция и производство;</p> <p>в) продукция, производство и система качества.</p> <p>21.....Соответствующие стандартам продукция растениеводства сельского и лесного хозяйства, продукция животноводства, уловы водных биологических ресурсов, рыбная и иная продукция из водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры, перечень которой утверждается Правительством Российской Федерации, производство которых соответствует требованиям, установленным настоящим Федеральным законом.</p> <p>22.....Химические или биологические препараты, используемые для борьбы с вредителями и болезнями растений, сорными растениями, вредителями хранящейся сельскохозяйственной продукции, бытовыми вредителями и внешними паразитами животных, а также для регулирования роста растений, предуборочного удаления листьев (дефолианты), предуборочного подсушивания растений (десиканты).</p>
Санитария и гигиена на пищевых предприятиях	7	7		ПК-6.1; ПК-6.2;	<p>23. Статус-контроль осуществляется при проведении:</p> <p>а) экстренного контроля;</p> <p>б) чрезвычайного контроля;</p> <p>в) планового контроля;</p> <p>г) внепланового контроля.</p> <p>24. При вводе в эксплуатацию пищевого объекта проводится:</p>



				<p>а) производственный контроль;  б) чрезвычайный контроль;  в) статус-контроль;  г) внеплановый контроль</p> <p>25. Санитарно-эпидемиологическое заключение, разрешающее вид деятельности, выдается по результатам:  а) внепланового контроля;  б) чрезвычайного контроля;  в) статус-контроля;  г) производственного контроля.</p> <p>26..... – деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания.</p> <p>27.....- заболевания человека, возникновение и распространение которых обусловлено воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку.</p> <p>28..... – острые или хронические пищевые отравления, возникающие при употреблении пищи, содержащей токсины, накопившиеся в результате развития специфического возбудителя.</p>
Производственный контроль в молочной и мясной промышленности	7	10		<p>ПК-6.1; ПК-6.2;  ПК-6.3;</p> <p>29..... - это состояние внешних форм животного, обусловленное его упитанностью и активностью. Различают кондиции заводскую, выставочную, пользовательную и откормочную.</p> <p>30.....- животное достаточно хорошо упитанно, здоровы и энергичны, воспроизводительные способности хорошо развиты, продуктивность высокая.</p> <p>31..... - животные высшей упитанности, чистые, с пышными формами тела, правильным экстерьером, хорошим состоянием здоровья и высокой продуктивностью.</p> <p>32. Продолжительность яйцеклеток к оплодотворению</p>

				<p>Варианты ответов:</p> <p>а) 6-12 часов</p> <p>б) 1-2 часа</p> <p>в) 10-18 часов</p> <p>г) 24 часа</p> <p>33. Воспроизводство стада - это</p> <p>растений</p> <p>Варианты ответов:</p> <p>а) подбор родителей</p> <p>б) составление пар родителей для получения здорового потомства</p> <p>в) разведение по линиям</p> <p>г) процесс изменения общего поголовья скота и состава стада</p> <p>34 Оценка животных по комплексу признаков с целью определения их племенной ценности и дальнейшего использования - это</p> <p>Варианты ответов:</p> <p>а) кондиция</p> <p>б) бонитировка</p> <p>в) интерьер</p> <p>г) экстерьер</p>
Технология молока и молочных продуктов	7,8	7,9		<p>ПК-6.1; ПК-6.3;</p> <p>35. Оптимальная сычужная свертываемость находится в пределах:</p> <p>1. 20-50 мин.;</p> <p>2. 25-40 мин.;</p> <p>3. 30-60 мин.;</p> <p>4. + 16-40 мин.</p> <p>36: Содержание сухих веществ в молоке д. б. не менее.</p> <p>1. 10,5 %;</p> <p>2. 12 %;</p> <p>3. + 12,5 %;</p> <p>4. 11,5 %.</p> <p>37: Полностью прекращается размножение микроорганизмов в молоке при температуре:</p> <p>1. 8-10 0С;</p> <p>2. + 2-3 0С;</p> <p>3. 5-6 0С;</p>

					<p>4. 4-3 °С</p> <p>38. Молочный, молочный составной продукт, имеющий пастообразную, мажущуюся консистенцию, изготавливаемый из творога и других молочных продуктов или без них, без добавления эмульгирующих солей, с применением термизации или без, гомогенизации, с добавлением или без добавления пищевых продуктов и пищевых добавок немолочного происхождения, расфасованный и готовый к употреблению; .....</p> <p>39. Молокосодержащий продукт, изготавливаемый по технологии сыра с использованием немолочного жира и/или белка, с последующей термообработкой или без нее; .....</p>
Технология мяса и мясных продуктов	7,8	9,10		ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3	<p>40. Для изготовления порционных полуфабрикатов используют ...</p> <p>Варианты ответа:</p> <p>а) мякоть спинной, поясничной и тазобедренной частей, которые составляют 14-17 % массы говяжьей или конской туши, 29-30 % свиной или бараньей туши</p> <p>б) оставшееся после нарезания порционных полуфабрикатов сырья, а также из крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории)</p> <p>в) мясо других частей туши (мякоть задней ноги, лопатки, грудинки)</p> <p>г) шейные, грудные, реберные, поясничные, тазовые, крестцовые, хвостовые кости, грудинку (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных</p> <p>41. Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют</p> <p>Варианты ответа:</p> <p>а) 12 ч.</p> <p>б) 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.</p> <p>в) 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.</p> <p>г) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч</p> <p>42. Мясокостные мелкокусковые полуфабрикаты вырабатывают из ...</p> <p>Варианты ответа:</p> <p>а) крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории)</p>

				<p>б) из шейных, грудных, реберных, поясничных, тазовых, крестцовых, хвостовых костей, грудинки (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных</p> <p>в) из мяса поросят массой от 6 до 12 кг, поросят - молочников, подсвинков и тощей баранины</p> <p>г) из мяса птицы</p> <p>43. ....-Смесь измельченного мяса со специями, пряностями и другими компонентами, взятыми в количествах, установленных рецептурой</p> <p>44. .... - Натуральная (кишечная) или искусственная оболочка, придающая колбасному изделию определенную форму и выполняющая защитные функции</p>
Технология цельномышечных и реструктурированных мясных изделий	7,8	9,10		<p>ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3</p> <p>45.... - Часть туши, содержащая в себе грудные позвонки с ребрами и прилегающими к ним мышечной и другими тканями.</p> <p>46. ....-Часть туши, содержащая в себе грудную кость с реберными хрящами и прилегающими к ним мышечной и другими тканями.</p> <p>47. ....-Часть туши, содержащая в себе шесть поясничных позвонков с прилегающими к ним мышечной и другими тканями.</p> <p>48. Для изготовления натуральных полуфабрикатов используют</p> <p>Варианты ответа:</p> <p>а) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, свинину 1,2,3 и 4 категорий, телятину, тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде</p> <p>б) тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде</p> <p>в) свинину 1,2,3 и 4 категорий</p> <p>г) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, телятину</p> <p>49. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?</p> <p>Варианты ответа:</p> <p>а) мясо размороженное</p> <p>б) мясо птицы</p> <p>в) мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах</p> <p>г) мясо, замороженное более одного раза</p>
Технология хранения	5	6		<p>ПК-6.2</p> <p>55..... - характеристика одного или нескольких свойств продукции,</p>

продукции растениеводства					<p>составляющих ее качество, рассматриваемая применительно к определенным условиям ее создания и эксплуатации.</p> <p>56.....- сторона, несущая ответственность за продукцию, процесс или услугу и способная продемонстрировать свои возможности по обеспечению качества.</p> <p>57. Вещество в плодах, не относящееся к углеводам:</p> <p>а) воск;</p> <p>б) клетчатка;</p> <p>в) крахмал;</p> <p>г) пектин.</p> <p>58. Лежкость картофеля определяется:</p> <p>а) продолжительностью вегетационного периода;</p> <p>б) продолжительностью периода глубокого покоя;</p> <p>в) продолжительностью периода послеуборочного дозревания;</p> <p>г) продолжительностью периода уборки.</p> <p>59. Фактор сохранности продуктов, не относящийся к абиотическим:</p> <p>а) воздухообмен;</p> <p>б) степень освещенности;</p> <p>в) степень развития микроорганизмов;</p> <p>г) температура.</p>
Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства	7,8	7,9		ПК-6.2	<p>60. Срок хранения подмороженного мяса (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) 7-10 суток;</p> <p>б) 2-3 недели;</p> <p>в) 1 – 1,5 года;</p> <p>г) не более 48 часов</p> <p>61. Консервирующее действие поваренной соли в основном объясняется (выберите несколько вариантов ответа):</p> <p>а) высоким осмотическим давлением ее растворов;</p> <p>б) сильным обезвоживанием продукта;</p> <p>в) воздействием ионов натрия и хлора на жизнедеятельность бактерий;</p> <p>г) окислением пигментов миоглобина и частично гемоглобина</p> <p>62. К шерстным субпродуктам относят (выберите несколько вариантов ответа):</p> <p>а) уши и губы говяжьи;</p> <p>б) головы свиные и бараньи в шкуре;</p> <p>в) свиные желудки;</p> <p>г) ноги свиные и бараньи, путовые суставы говяжьи</p>

					<p>63.....- Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы, определенной массы и толщины.</p> <p>64. ....- Мясное изделие цилиндрической формы, плотно перевязанное шпагатом или изготовленное в металлической форме, в вареном, запеченном, копченом, копчено-запеченном, или варено-копченом виде.</p> <p>65. ....- Мясное изделие без костей из тазобедренной части свиной туши, натертое солью, с чесноком или без чеснока, в вареном, запеченном или жареном виде.</p>
--	--	--	--	--	--

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	5	5		ПК-6.2	<p>1 . 1</p> <p>2. 3</p> <p>3. 2</p> <p>4 -рольганг, 5- ленты, 6- хладагент</p>
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	3	3		ПК-6.1; ПК-6.2	<p>7. нарушение функции эндокринных желез</p> <p>8. Физиологическая и патологическая.</p> <p>9. Венозная гиперемия</p> <p>10. а</p> <p>11. а</p>
Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	4	6		ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3	<p>12. в</p> <p>13. а</p> <p>14. в</p> <p>15. б,в</p> <p>16. г</p> <p>17. а</p>
Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	7	10		ПК-6.1	<p>18. а</p> <p>19. б</p> <p>20. в</p> <p>21. сельскохозяйственная продукция с улучшенными экологическими характеристиками</p> <p>22. пестициды</p>

Санитария и гигиена на пищевых предприятиях	7	7		ПК-6.1; ПК-6.2;	23. в 24. в 25. в. 26. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор 27. Инфекционные заболевания 28. Токсикозы
Производственный контроль в молочной и мясной промышленности	7	10		ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3;	29. Кондиция 30. Заводская кондиция 31. Выставочные кондиции 32. а 33. г 34. б
Технология молока и молочных продуктов	7,8	7,9		ПК-6.1; ПК-6.3;	35. 4 36. 3 37. 2 38. сыр творожный. 39. сырный продукт.
Технология мяса и мясных продуктов	7,8	9,10		ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3	40. а 41. в 42. б 43. Колбасный фарш 44. Колбасная оболочка
Технология цельномышечных и реструктурированных мясных изделий	7,8	9,10		ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3	45. Спинно-реберная часть туши 46. Грудинка 47. Поясничная часть туши 48. а 49. г
Технология хранения продукции растениеводства	5	6		ПК-6.2	55. Показатель качества  56. Поставщик 57. в 58. а

					59.в
Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства	7,8	7,9		ПК-6.2	60.б 61. а,в 62. аб,г 63.Порционные мясные полуфабрикаты 64. Рулет 65. Буженина



## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	ПК-7
Название компетенции	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства

### Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ПК-7.1
Наименование индикатора	Реализует технологии производства продукции животноводства
Шифр индикатора	ПК-7.2
Наименование индикатора	Определяет последовательность и сроки проведения технологических операций работ по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных
Шифр индикатора	ПК-7.3
Наименование индикатора	Знает производственные факторы, влияющие на физиологическое состояние сельскохозяйственных животных, продуктивность животноводства, способы оптимизации данных факторов
Шифр индикатора	ПК-7.4
Наименование индикатора	Знает технологии заготовки, хранения и подготовки к скармливанию кормов для сельскохозяйственных животных и птицы

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Производство продукции животноводства	5	7		ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3; ПК-7.4	<p>1. Оптимальное время для плодотворного осеменения после выявления первых признаков половой охоты</p> <p>Варианты ответов:</p> <p>а) 1-2 часа</p> <p>б) 6 часов</p> <p>в) 13-20 часов</p> <p>г) 24 часа</p> <p>2. Проэструс - это</p> <p>Варианты ответов:</p> <p>а) фаза выраженной активности</p>

					<p>б) начало половой охоты</p> <p>в) период после половой охоты</p> <p>г) фаза затухания охоты</p> <p>3. Элемент системы животноводства</p> <p>Варианты ответов:</p> <p>а) сельскохозяйственные угодья</p> <p>б) тип животноводческих помещений</p> <p>в) бухгалтерский учет</p> <p>г) агрономическая служба хозяйства</p> <p>4. Продолжительность сервис-периода</p> <p>Варианты ответов:</p> <p>а) 10 дней</p> <p>б) 20-45 дней</p> <p>в) 50 дней</p> <p>г) 60-90 дней</p> <p>5. Продолжительность яйцеклеток к оплодотворению</p> <p>Варианты ответов:</p> <p>а) 6-12 часов</p> <p>б) 1-2 часа</p> <p>в) 10-18 часов</p> <p>г) 24 часа</p> <p>6. Элемент зоотехнического учета</p> <p>Варианты ответов:</p> <p>а) кормление животных</p> <p>б) ветеринарное обслуживание животных</p> <p>в) содержание животных</p> <p>г) мечение животных</p> <p>7..... - вывод из стада больных животных с низкой продуктивностью</p> <p>8.... - группа животных, отличающихся от других особей той же популяции общностью происхождения, степенью развития определенных признаков, способная к длительному самовоспроизводству и распространяющаяся через мужских потомков.</p> <p>9.... - половозрелая самка, числящаяся в маточном составе, но не давшая приплода в течение года.</p> <p>10..... – нарушение половой (воспроизводительной) функции у взрослого животного (самки, самца), связанное с неспособностью производить потомство.</p> <p>11....(часть технологического процесса) – последовательные воздействия на объект, частично изменяющие его состояние, положение.</p>
--	--	--	--	--	---

Технология продукции птицеводства и рыбоводства	7	9,10		ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.4	<p>12. Индекс формы это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. отношение большого и малого диаметров, выраженное в процентах;</li> <li>2. отношение диаметров на тупом и остром концах яйца;</li> <li>3. отношение диаметра пуги к диаметру яйца;</li> <li>4. отношение малого и большого диаметров яйца, выраженное в %.</li> </ol> <p>13. Градинки крепятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. к скорлупе;</li> <li>2. в среднем плотном слое белка;</li> <li>3. в наружном жидком слое белка;</li> <li>4. к белковой оболочке.</li> </ol> <p>14. Как называется яйцо, в котором смешаны белок и желток?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. тумак;</li> <li>2. «кровяное кольцо»</li> <li>3. старое яйцо;</li> <li>4. красюк.</li> </ol> <p>15. Для инкубации пригодно яйцо с плотностью не менее (г/см<sup>3</sup>):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1,075;</li> <li>2. 1,070;</li> <li>3. 1,085;</li> <li>4. 1,1.</li> </ol> <p>16. Где больше пор на скорлупе яйца?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. на остром конце;</li> <li>2. на тупом конце;</li> <li>3. с боку;</li> <li>4. на всей поверхности яйца поры расположены равномерно.</li> </ol> <p>17.... – особь, полученная в результате скрещивания генетически различающихся родительских типов.</p> <p>18.... – самка сельскохозяйственной птицы первого года яйценоскости.</p> <p><b>20</b> ... – физиологический процесс снесения яиц самкой птицы.</p> <p><b>21</b> ... – это рыбоводство, при котором рыба выращивается с использованием методов аквакультуры.</p> <p><b>22</b> ... – производство или откладывание большого количества икринок в воде.</p>
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	3	3		ПК-7.2; ПК-7.3	<p>23. Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке с ... II категории:</p> <p>а) после механической очистки от навоза промывают горячей водой</p>

					<p>б)очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют</p> <p>в)после очистки промывают, а затем дезинфицируют</p> <p>г)промывают холодной водой</p> <p>24 . Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по третьей категории:</p> <p>а)после механической очистки от навоза промывают горячей водой</p> <p>б)очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют</p> <p>в)после очистки промывают, а затем дезинфицируют</p> <p>г)только дезинфицируют</p> <p>25 . К вспомогательным цехам мясокомбината относятся:</p> <p>а)цех водоснабжения и очистные сооружения, электростанция, котельная</p> <p>б) изолятор</p> <p>в) санитарная бойня</p> <p>г) цех предубойного содержания скота</p> <p>26 . Карантинное отделение предназначено для :</p> <p>а) содержания больных животных</p> <p>б)содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств в) содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания</p> <p>г) забоя животных</p> <p>д) предубойного содержания</p> <p>27 . Карантинный двор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу :</p> <p>а)15 %</p> <p>б)10 %</p> <p>в) 20 %</p> <p>г)100 %</p> <p>28. Дайте определение веществу, если это химическое вещество, способное вызывать в организме отравление, иногда с летальным исходом.</p> <p>29. Как называется дефект кожи или слизистой оболочки со слабой тенденцией к заживлению?</p> <p>30. Экономическое понятие, означающее недополучение приплода в маточной группе стада за истекший год.</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>31. Как называется воспаление молочной железы, выдаивание молока становится невозможным?</p> <p>32. Как называется секрет нитевидной железы жалящего аппарата рабочей пчелы, содержит биологически активный белок, ферменты, свободные аминокислоты, гистамин и др. ? преобладающий компонент</p>
Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	3	3		ПК-7.2; ПК-7.3	<p>33. Абсолютная рефрактерность характеризуется...</p> <p>Варианты ответов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. повышением возбудимости</li> <li>2. отсутствием возбудимости</li> <li>3. колебаниями возбудимости</li> <li>4. снижением возбудимости</li> </ol> <p>34. Какой раздражитель чаще используется в условиях эксперимента</p> <p>Варианты ответов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. химический</li> <li>2. механический</li> <li>3. электрический</li> <li>4. биологический</li> </ol> <p>35. При синаптической передаче возбуждения посредником служит</p> <p>Варианты ответов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. адреналин</li> <li>2. ацетилхолин</li> <li>3. норадреналин</li> <li>4. холинэстераза</li> </ol> <p>36. Из скольких звеньев состоит рефлексорная дуга любого рефлекса</p> <p>Варианты ответов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. из двух</li> <li>2. из четырех</li> <li>3. из восьми</li> <li>4. из пяти</li> </ol> <p>37. Какие показатели гомеостаза относятся к не жестким для плотоядных животных</p> <p>Варианты ответов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. температура тела и кровяное давление</li> <li>2. pH среды и количество форменных элементов крови</li> <li>3. кровяное давление и количество форменных элементов крови</li> <li>4. содержание сахара в крови и кровяное давление</li> </ol>

					<p>38. Чем характеризуется абсолютная рефрактерность...</p> <p>39. Какое вещество служит посредником при синаптической передаче возбуждения.</p> <p>40. Сыворотка крови это....</p> <p>41. Метгемоглобин – это соединение гемоглобина с...</p> <p>42. Продолжительность жизни эритроцитов в организме животных составляет...</p>
Зоология	1	4		ПК-7.3	<p>43. К паразитическим простейшим относится:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) инфузория туфелька</li> <li>2) малярийный плазмодий</li> <li>3) эвглена зеленая</li> <li>4) фораминифера</li> </ol> <p>44. Жгутиковым простейшим является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) трубач</li> <li>2) малярийный плазмодий</li> <li>3) трипаносома</li> <li>4) дизентерийная амеба</li> </ol> <p>45. Свободноживущими простейшими являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) фораминифера</li> <li>2) трипаносома</li> <li>3) малярийный плазмодий</li> <li>4) инфузория туфелька</li> <li>5) дизентерийная амеба</li> <li>6) эвглена зеленая</li> </ol> <p>46. Ресничными простейшими являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сувойка</li> <li>2) трипаносома</li> <li>3) малярийный плазмодий</li> </ol> <p>5) балантидий</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6) эвглена зеленая</li> </ol> <p>47. Установите правильную последовательность цикла развития малярийного плазмодия, начиная с укуса комара.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>А) рост паразита</li> <li>Б) бесполое размножение путем шизогонии</li> <li>В) со слюной комара паразит попадает в кровь человека</li> </ol>

					<p>Г) разрушение эритроцита с выделением токсических продуктов в плазму крови</p> <p>Д) внедрение в эритроцит</p> <p>48. .... – кольцевые перемишки между нервными стволами в нервной системе типа ортогон.</p> <p>49. .... – тип первичнополостных червей, имеющие округлую в поперечном сечении форму тела.</p> <p>50. .... – органы дыхания наземных и вторичноводных паукообразных (пауков), моллюсков, млекопитающих и птиц.</p> <p>51. .... наука о моллюсках.</p> <p>52. .... смена половозрелой и личиночной фаз в цикле развития животных.</p>
Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	4	5		ПК-7.3; ПК-7.4;	<p>53. К какой группе веществ относится клетчатка?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. БЭВ</li> <li>2. жиры</li> <li>3. углеводы</li> <li>4. протеины</li> </ol> <p>54. Какое протеиновое отношение называется узким?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2-4 : 1</li> <li>2. 9-10 : 1</li> <li>3. 4-6 : 1</li> <li>4. 5-7 : 1</li> </ol> <p>55. Под чьим руководством разрабатывался проект советской (овсяной) кормовой единицы?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Богданов</li> <li>2. Дмитроченко</li> <li>3. Попов</li> <li>4. Михин</li> </ol> <p>56. Внешний вид корма: признаки порчи, загрязнения, повреждения, поражения грибками и т.д. это...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. качество корма</li> <li>2. питательность корма</li> <li>3. доброкачественность корма</li> <li>4. биологическая полноценность корма</li> </ol> <p>57. Какие аминокислоты из перечисленных являются критическими (особо незаменимыми)?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. лейцин, валин, аланин</li> <li>2. лизин, триптофан, метионин</li> <li>3. , цистин, фенилаланин, изолейцин</li> </ol>

					<p>4. аргинин, гистидин, треонин</p> <p>58..... – это соединение относящиеся к группе углеводов, специфичное только для растений. Она представляет собой смесь различных веществ: собственно клетчатки (целлюлоза и пентозаны), гемицеллюлоз и инкрустирующих веществ (лигнин, кутин, суберин).</p> <p>59..... – сложная однородная смесь очищенных и измельченных различных кормовых средств и микродобавок, вырабатываемая по научно-обоснованным рецептам и обеспечивающая полноценное сбалансированное кормление животных.</p> <p>60..... – сопоставление потребности предприятия в кормах с их наличием или ожидаемым поступлением.</p> <p>61..... – корм, приготовленный из свежескошенной или подвяленной зелёной массы, законсервированной в анаэробных условиях органическими кислотами, образующимися в результате жизнедеятельности молочнокислых бактерий или химическими консервантами.</p> <p>62 .....– присутствие в кормах энергии, питательных и биологически активных веществ, обеспечивающих полное удовлетворение всех потребностей организма животных, при скармливании корма в составе рациона.</p>
--	--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Производство продукции животноводства	5	7		ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3; ПК-7.4	1. в 2.б 3. б 4. г 5. а 6. г 7.Выбраковка 8.Линия 9.Яловая самка 10.Бесплодие 11.Технологическая операция (
Технология продукции птицеводства и рыбоводства	7	9,10		ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.4	12. 4 13. 2 14. 4 15. 1



					16. 2 17.Гибрид 18.Молодка 19.Яйцекладка 20.Фермерское рыболовство 21Нерест
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	3	3		ПК-7.2; ПК-7.3	22. в 23 б 24 а 25 б 26 . б 27. Яд 28. Язва 29. Яловость 30. Ящурный мастит 31. яд пчелиный
Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	3	3		ПК-7.2; ПК-7.3	32. 2 33. 3 34. 2 35. 4 36. 3 37. Отсутствием возбудимости. 38. Ацетилхолин. 39. Плазма крови лишенная белка фибрина. 40. с сильным окислителем. 41.120 суток.
Зоология	1	4		ПК-7.3	42. 4 43. 1 44. 1,4,5 45. 1,2 46. ВДАБГ 47. Комиссуры 48. Круглые черви 49. Легкие. 50. Малакология 51. Метагенез
Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	4	5		ПК-7.3; ПК-7.4;	52. 3 53. 3 54. 1 55. 3

					56. 2 57.Клетчатка. 58.Комбикорм 59.Кормовой баланс 60.Силос 61 Оценка питательности корма комплексная
--	--	--	--	--	---

# ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	ПК-8
Название компетенции	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ПК-8.1
Наименование индикатора	Реализует технологии переработки продукции животноводства
Шифр индикатора	ПК-8.2
Наименование индикатора	Знает направления совершенствования технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства
Шифр индикатора	ПК-8.3
Наименование индикатора	Определяет последовательность и сроки проведения технологических операций работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	5	5	По 7	ПК-8.1, 8.2, 8.3	<p>1. Коэффициент полезного действия определяется как отношение:</p> <p>1) полезно используемой теплоты к затраченной;</p> <p>2) затраченного количества теплоты к полезной;</p> <p>3) полезно используемой теплоты к потерям в окружающую среду.</p> <p>2. Как по назначению классифицируют холодильники:</p> <p>1- абсорбционные и компрессорные</p> <p>2- производственные, заготовительные, распределительные и транспортно-экспедиционные</p>

					<p>3- заготовительные и распределительные 4-термоэлектрические</p> <p>3. В каких машинах все операции выполняются оператором: 1) неавтоматического действия; 2) полуавтоматического действия; 3) автоматического действия. 4-смешанного действия</p> <p>4.роликовый транспортер без привода, представляет собой наклонную сварную раму с роликами, по которым продукт скатывается в сторону наклона, называется...</p> <p>5 В конвейерах используют хлопчатобумажные, лавсаново-хлопчатобумажные, капроновые, прорезиненные анидные транспортерные ...</p> <p>6 Вещество внутри холодильного контура холодильной машины, необходимое для поглощения теплоты от охлаждаемого объекта, называют ...</p> <p>7. охлаждающая батарея, которая за счет испарения хладагента поглощает тепло окружающей среды, называется ...</p>
Оборудование перерабатывающих производств	7	9		ПК-8.1, 8.3	<p>8 Производительность оборудования измеряется в : 1- кг/час 2- м/с 3- кВт/час 4-км/ч</p> <p>9 Основным показателем, обеспечивающим поточность перерабатывающих производств, является: 1-скорость движения рабочих органов 2-установленная мощность 3- согласованность работы машин по производительности 4-производительность последней машины в линии</p> <p>10 Что является рабочим размером отверстия металлотканых сеток: 1) размер отверстия в свету выраженный в миллиметрах; 2) количество отверстий на 1см длинны сита по утку; 3) размер отверстия сита по диагонали.</p> <p>11 Решета с продолговатыми отверстиями разделяют зерновую смесь по</p>

					<p>следующему параметру – по ...</p> <p>12 Камнеотделительные машины предназначены для разделения зерновой смеси, по следующему параметру – по ...</p> <p>13 Машина для более тонкого, чем мясорубка измельчения мясного сырья с чашей и серповидными ножами, называется...</p> <p>14 Процесс нагрева молока выше температуры кипения, называется ...</p>
Процессы и аппараты перерабатывающих производств	5	5		ПК-8.1, 8.2, 8.3	<p>15 Какие критерии подобия характеризуют процесс осаждения?</p> <p>а) 1-критерии Фруда и Эйлера;</p> <p>б) 2-критерии Архимеда и Эйлера;</p> <p>3-критерии Рейнольдса и Архимеда.</p> <p>г)</p> <p>16. Что показывает фактор разделения?</p> <p>1-во сколько раз дисперсная фаза больше дисперсионной;</p> <p>2-во сколько раз содержание взвешенных частиц в осадке больше содержания частиц в очищенном продукте;</p> <p>3-во сколько раз центробежная сила, действующая на частицу, больше силы тяжести.</p> <p>17. Неоднородная система, состоящая из жидкой дисперсионной и твердой дисперсной фаз называется:</p> <p>1-эмульсия;</p> <p>2-суспензия;</p> <p>3-пена.</p> <p>18. При пневмотранспортировании частиц зернистого материала перепад давления в слое</p> <p>1-увеличивается;</p> <p>2-уменьшается;</p> <p>3-остается постоянным.</p> <p>19 Холодный теплоноситель называется...</p> <p>20 аппарат для сухой очистки или разделения воздуха и газов от пыли или какого-либо сухого продукта, называется...</p> <p>21. Неоднородная система, состоящая из жидкой дисперсионной и газовой дисперсной фаз называется: ...</p> <p>22. Параллельное движение теплоносителей в разных направлениях называется ...</p>

Эксплуатация и ремонт машинно-тракторного парка и технического оборудования	3	3		ПК-8.1, 8.3	<p>30. Процесс преобразования сигналов называется -  А) фильтрацией;  Б) трансформацией;  В) преобразованием.</p> <p>31. Усилитель – это  А) устройство, преобразующее энергию источника питания в энергию сигнала;  Б) устройство, увеличивающее сигнал;  В) устройство, преобразующее энергию источника питания в энергию звука.</p> <p>32. Аналого-цифровой преобразователь– это  А) устройство, в котором осуществляются дискретизация и квантование, и которое преобразует <u>входной аналоговый сигнал в цифровой сигнал</u>;  Б) устройств сравнения уровней двух сигналов</p> <p>33. . Цифро-аналоговый преобразователь (ЦАП) – это  А) устройство, преобразующее последовательность входных кодов в соответствующий непрерывный выходной сигнал;  Б) устройство, в котором осуществляются дискретизация и квантование, и которое преобразует входной аналоговый сигнал в цифровой сигнал;  В) устройств сравнения уровней двух сигналов.</p> <p>34. ....наземное безрельсовое механическое транспортное средство, приводимое в действие собственным двигателем и имеющее не менее четырёх колёс.</p> <p>35. ....совокупность устройств, осуществляющих связь педали или рыча управления с тормозными механизмами.</p> <p>36. ....система из движителя, несущей системы и подвески.</p>
Технология молока и молочных продуктов	7,8	7,9		ПК-8.1, 8.2, 8.3	<p>37. При какой температуре пастеризуют молоко питьевое?  а) пастеризуют при температуре <math>72 \pm 2</math> °С  б) пастеризуют при температуре <math>76 \pm 2</math> °С</p>

					<p>в) пастеризуют при температуре <math>75 \pm 2</math> °C</p> <p>г) пастеризуют при температуре <math>78 \pm 2</math> °C</p> <p>38. Перечислите основные технологические процессы производства питьевого молока</p> <p>а) очистка, сепарирование, нормализация, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, розлив, упаковка</p> <p>б) очистка, нормализация, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, розлив, упаковка</p> <p>в) оценка качества, нормализация, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, розлив, упаковка</p> <p>г) нормализация, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, розлив, упаковка</p> <p>39. Какие посторонние вещества могут попасть в питьевое молоко?</p> <p>а) белок</p> <p>б) ферменты</p> <p>в) гербициды</p> <p>г) лактоза</p> <p>40. Перечислите основные технологические процессы производства кисломолочных продуктов</p> <p>а) созревание, хранение, очистка, нормализация, гомогенизация, дегазация, пастеризация, охлаждение, внесение закваски, сквашивание молока, охлаждение, розлив в тару.</p> <p>б) гомогенизация, дегазация, пастеризация, охлаждение, внесение закваски, сквашивание молока, охлаждение, розлив в тару, созревание, хранение.</p> <p>в) пастеризация, охлаждение, очистка, нормализация, гомогенизация, дегазация, , внесение закваски, сквашивание молока, охлаждение, розлив в тару, созревание, хранени</p> <p>г) очистка, нормализация, гомогенизация, дегазация, пастеризация, охлаждение, внесение закваски, сквашивание молока, охлаждение, розлив в тару, созревание, хранение.</p> <p>41. Сухие, сгущенные стерилизованные, сгущенные с сахаром молочные или молокосодержащие продукты....</p> <p>42. Молочный продукт с массовой долей жира не менее 99,8%, нейтрального вкуса и запаха, изготовленный из молока и/или продуктов, полученных из молока, посредством удаления воды и сухого</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>обезжиренного молочного остатка....</p> <p>43.Пищевой продукт, полученный из молока, который может содержать исключительно функционально необходимые для переработки ингредиенты...</p> <p>44.Молочный продукт, изготавливаемый из молока и/или молочного продукта и компонентов немолочного происхождения, в котором составные части молока преобладают (составляют более 50%) в составе конечного продукта над компонентами немолочного происхождения при условии, что компоненты немолочного происхождения не вводятся с целью замены частично или полностью каких-либо составных частей молока....</p>
Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства	7,8	7,9		ПК-8.1, 8.2, 8.3	<p>45. Какова цель разрезки сгустка при выработке сычужных сыров (выберите один вариант ответа)?</p> <p>а) ускорение синерезиса сычужного сгустка;</p> <p>б) получение зерна необходимого размера;</p> <p>в) улучшение формование сыра;</p> <p>г) получение определенного размера головки сыра</p> <p>46. Основным сырьем для предприятий мясной отрасли являются (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) куры, утки, гуси, индейки;</p> <p>б) сельскохозяйственные животные и птица;</p> <p>в) буйволы, козы, кролики;</p> <p>г) крупный рогатый и мелкий рогатый скот</p> <p>47. Категории упитанности крс(выберите один вариант ответа):</p> <p>а) первая, вторая, третья;</p> <p>б) высшая, первая, вторая;</p> <p>в) первая, вторая, тощая;</p> <p>г) первая, вторая</p> <p>48. Перегон скота производят в пастбищный период со скоростью(выберите один вариант ответа):</p> <p>а) 10-15 км в сутки;</p> <p>б) 150-200 км в сутки;</p> <p>в) 5-10 км в сутки;</p> <p>г) 100 – 150 км в сутки</p>



Технология мяса и мясных продуктов	7,8	9,10		ПК-8.1, 8.2, 8.3	<p>49.....Колбасы, мясные хлебцы, зельцы, выработанные с добавлением к фаршу пищевой крови.</p> <p>50. ...-Изделие из колбасного фарша без оболочки, запеченное в металлической форме.</p> <p>51....-Изделие в оболочке или без нее, имеющее преимущественно овальную форму, спрессованное с обеих сторон, изготовленное из измельченного вареного сырья, богатого коллагеном.</p> <p>52. ...-Небольшие вареные колбаски с диаметрами батончиков от 14 до 32 мм и длиной от 12 до 13 см.</p> <p>53. При производстве колбас в качестве жиросодержащего сырья используют ....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. жир-сырец, свиной, бараний шпик, грудинку свиную, сливочное масло и маргарин</li> <li>2. сливочное масло, маргарин, растительное масло</li> <li>3. хребтовый, боковой шпик</li> <li>4. шпик, снятый в области пашины</li> </ol> <p>54. Какой шпик применяют взамен жилованной жирной свинины при составлении фарша вареных колбас, сарделек и сосисок?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. хребтовый шпик, снятый с хребтовой части свинных туш вдоль всей длины на уровне одной трети верхней ширины ребер и с верхней части лопаток и окороков (без мясных прослоек).</li> <li>2. боковой шпик, более мягкий, срезанный с боковых частей туш и с грудинки, имеющий прослойки мышечной ткани</li> <li>3. шпик, снятый в области пашины,самый легкоплавкий</li> <li>4. бараний шпик</li> </ol> <p>55. Какой шпик используют для производства колбас 1-го и 2-го сортов?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. шпик, снятый в области пашины,самый легкоплавкий</li> <li>2. хребтовый шпик, снятый с хребтовой части свинных туш вдоль всей длины на уровне одной трети верхней ширины ребер и с верхней части лопаток и окороков (без мясных прослоек).</li> <li>3. жир-сырец</li> <li>4. боковой шпик, более мягкий, срезанный с боковых частей туш и с грудинки, имеет прослойки мышечной ткани</li> </ol>
------------------------------------	-----	------	--	------------------	---

Технология цельномышечных и реструктурированных мясных изделий	7,8	9,10		ПК-8.1, 8.2, 8.3	<p>Вопрос 56: На сколько частей производят разделку свиных туш? Назовите их Варианты ответа: а) 2 - передняя и задняя часть б) 7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть в) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть г) 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть</p> <p>Вопрос 57 : Сроки хранения мясных консервов? Варианты ответа: а) 5 лет б) от 1 года до 3 лет в зависимости от вида консервов и тары в) 2 года в зависимости от вида консервов и тары г) 1 год</p> <p>Вопрос 58:Что такое обвалка отрубов? Варианты ответа: а) Д+С б) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей в) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов г) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки</p> <p>Вопрос 59: Допустимое содержание мякотных тканей на костях после обвалки ...% ? Варианты ответа: а) до 10 % б) 15 % в) до 8 % г) 5 %</p> <p>60. ....- Вареная колбаса с ручной формовкой особого рисунка, обернутая в слоеный шпик и вложенная в оболочку.</p> <p>61. ....- Колбаса, в процессе ее изготовления подвергнутая после обжарки и варки дополнительному горячему копчению и сушке.</p> <p>62. ....- Колбаса, в процессе ее изготовления подвергнутая после осадки холодному копчению, минуя процесс варки, а затем продолжительной сушке</p>
---	-----	------	--	------------------	---

Ключи к заданиям:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	5	5		ПК-8.1, 8.2, 8.3	1-1, 2-2, 3-1, 4-рольганг, 5- ленты, 6- хладагент, 7- испаритель.
Оборудование перерабатывающих производств	7	9		ПК-8.1, 8.3	8-1, 9-3, 10-1, 11- Толщине, 12-плотности, 13-куттер, 14-стерилизация
Процессы и аппараты перерабатывающих производств	5	5		ПК-8.1, 8.2, 8.3	15-3, 16-3, 17-2, 18-2 19- хладагент, 20- циклон, 21- пена, 22-противоток
Эксплуатация и ремонт машинно-тракторного парка и технического оборудования	3	3		ПК-8.1, 8.3	30. А) 31. А) 32. А) 33. А) 34. Автомобиль 35. Тормозной привод 36. Ходовая часть
Технология молока и молочных продуктов	7,8	7,9		ПК-8.1, 8.2, 8.3	37. б 38. а 39. в 40. г 41. молочные (молочосодержащие) консервы 42. молочный жир. 43. молочный продукт. 44. молочный составной продукт
Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства	7,8	7,9		ПК-8.1, 8.2, 8.3	45. а 46. б 47. в 48. а
Технология мяса и мясных продуктов	7,8	9,10		ПК-8.1, 8.2, 8.3	49. Кровяные мясные изделия 50. Мясной хлеб 51. Зельц 52. Сосиски 53. 3 54. 4 55. 1

Технология цельномышечных и реструктурированных мясных изделий	7,8	9,10		ПК-8.1, 8.2, 8.3	Вопрос 56: в Вопрос 57 : б Вопрос 58:б Вопрос 59: в 60. Фаршированная колбаса 61. Полукопченая колбаса 62. Сырокопченая колбаса

\_\_\_\_\_

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	ПК-9
Название компетенции	Способен организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия

### Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ПК-9.1
Наименование индикатора	Организует работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	3	3		ПК-9.1	<p>1. Верно ли утверждение: «Любая эффективно работающая команда состоит из личностей, обладающих навыками, необходимыми для достижения индивидуальных и групповых целей»?</p> <p>а) верно</p> <p>б) неверно</p> <p>2. Верно ли утверждение: «В успешной команде точно знают о грамотной коммуникации, активном слушании, важности обратной связи и своевременного реагирования на критические моменты»?</p> <p>а) верно</p> <p>б) неверно</p> <p>3. Верно ли утверждение: «В успешной команде неважно умение каждого специалиста транслировать свои знания и умения на всю группу»?</p> <p>а) верно</p> <p>б) неверно</p> <p>4. Верно ли утверждение: «Все члены эффективной команды несут ответственность за достижение целей»?</p> <p>а) верно</p> <p>б) неверно</p>

					<p>5. Верно ли утверждение: «Все члены эффективной команды доверяют друг другу и поддерживают друг друга»?</p> <p>а) верно б) неверно</p> <p>6. Верно ли утверждение: «При формировании команды намеренно избегаются конфликтные ситуации между её членами»?</p> <p>а) верно б) неверно</p> <p>7. Верно ли утверждение: «После обсуждения идей, команда приступает к согласованию общего плана. Не все идеи будут реализованы, поэтому некоторым придется отказаться от собственных инициатив, чтобы действовать командно»?</p> <p>а) верно б) неверно</p> <p>8. Верно ли утверждение: «Все члены эффективной команды обладают взаимодополняющими навыками и умениями»?</p> <p>а) верно б) неверно</p> <p>9. Верно ли утверждение: «Проделанная вами работа после того, как была выполнена и принесена в объединение, считается вашей, а не принадлежит команде»?</p> <p>а) верно б) неверно</p> <p>10. Верно ли утверждение: «При формировании команды лучше брать не тех, кто явно сильнее или оптимально подходит для выполнения поставленной задачи, а того, кто «понравился», так как чем-то похож на тебя»?</p> <p>а) верно б) неверно</p> <p>11. _____ - это относительный показатель, характеризующий процентное отношение суммы прибыли к различным показателям (себестоимости, выручке, основным средствам, оборотным средствам, функционирующему капиталу и др.)</p> <p>12. Точка _____— объем производства, при котором сумма дохода покрывает расходы общественного питания, прибыль при этом не образуется</p> <p>13. _____ - это стоимость основных производственных фондов предприятия, приходящаяся на каждый рубль выпускаемой продукции</p> <p>14. _____ - это стоимость валовой продукции, приходящаяся на 1 рубль основных производственных фондов</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>15. _____ коэффициент – это соотношение тарифной ставки соответствующего разряда к тарифной ставке первого разряда</p> <p>16. Норма _____ - объем работ, который работник или группа работников определенной квалификации должна выполнить в единицу рабочего времени в конкретных организационно-технических условиях</p> <p>17. Определите средневзвешенный темп роста цен по следующим данным: цена на товар А в текущем периоде 10 у.е., а в предшествующем – 5 у.е., на товар Б – 12 и 12, С – 6 и 4 соответственно. Было поставлено товаров в текущем периоде на сумму А – 400 у.е., Б – 300 у.е., С – 300 у.е?</p> <p>18. Затраты на выполнение заказа – 2 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 200 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите оптимальный объем заказа, время между заказами и общие затраты в сутки.</p> <p>19. Затраты на выполнение заказа – 2 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 200 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите время между заказами (в днях) при закупке оптимальной партии сырья.</p> <p>20. Затраты на выполнение заказа – 2 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 200 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите общие затраты (в рублях) в сутки при закупке оптимальной партии сырья.</p> <p>21. Затраты на выполнение заказа – 3 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 300 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите оптимальный объем заказа</p> <p>22. Затраты на выполнение заказа – 3 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 300 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите время между заказами (в днях) при закупке оптимальной партии сырья.</p> <p>23. Затраты на выполнение заказа – 3 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 300 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите общие затраты (в рублях) в сутки при закупке оптимальной партии сырья.</p> <p>24. Основные производственные фонды предприятия на начало года составляли 3000 тыс. рублей. В течение года был осуществлен ввод основных фондов с 1 февраля на сумму 40 тыс. руб, с 20 мая - 50 тыс.руб., с 5 августа – на 70 тыс.руб., а также произошло их выбытие с 9 февраля на сумму 30 тыс. руб, с 18 мая – на 20 тыс. руб., с 1 августа – на 60 тыс. руб. Определить стоимость фондов на конец года. (ответ запишите в тыс. руб.)</p> <p>25. Определите сумму амортизации аппарата, первоначальная стоимость которого составляет 120 тыс. руб., а срок полезного использования -10 лет</p> <p>а) 10%</p> <p>б) 12 тыс. руб.</p> <p>в) недостаточно приведенных данных</p> <p>26. Основные производственные фонды предприятия на начало года</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>составляли 3000 тыс. рублей. В течение года был осуществлен ввод основных фондов с 1 февраля на сумму 40 тыс. руб, с 20 мая - 50 тыс.руб., с 5 августа – на 70 тыс.руб., а также произошло их выбытие с 9 фев-раля на сумму 30 тыс. руб, с 18 мая – на 20 тыс. руб., с 1 августа – на 60 тыс. руб. Определить среднегодовую стоимость основных фондов.</p> <p>а) 3050  б) 3030,8  в) недостаточно приведенных данных</p> <p>27. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить стоимость валовой продукции (ответ записать в тыс.руб.).</p> <p>а) 24000  б) 15040  в) 1,6  г) 0,8  д) нет правильного ответа</p> <p>28. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить величину фондоотдачи оборудования.</p> <p>а) 24000  б) 15040  в) 1,6  г) 0,8</p> <p>29. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить среднегодовую стоимость оборудования.</p> <p>а) 24000  б) 15040  в) 1,6  г) 0,8</p> <p>30. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в</p>
--	--	--	--	--	--



				<p>эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить коэффициент интенсивного использования оборудования.</p> <p>а) 24000 б) 15040 в) 1,6 г) 0,8</p> <p>31. Определить фондоотдачу, если стоимость валовой продукции за год составила 15000 тыс. рублей; производительность труда 500 тыс. рублей в год на человека и фондовооруженность – 385 тыс. рублей на человека</p> <p>а)30 б) 11550 в) 1,3</p> <p>32. Определите срок окупаемости проекта, если капитальные вложения составили 22875 тыс. руб., а чистая прибыль в год от реализации проекта планируется в размере 4575 тыс. руб.</p> <p>а) 3 года б) 4 года в) 5 лет г) нет правильного ответа</p> <p>33. Выделите НДС (20%), если стоимость закупленного сырья с учетом НДС составила 600 руб.</p> <p>а) 120 руб. б) 100 руб. в) 60 руб. г) недостаточно данных для выделения</p> <p>34. Возможность быстро продать актив по цене, близкой к рыночной</p> <p>а) маневренность б) независимость в) ликвидность г) оборачиваемость д) активность</p> <p>35) _____ определяется как отношение стоимости валовой продукции предприятия к среднесписочной численности работников</p> <p>36) В результате предложения к реализации трех новых видов колбасных изделий дополнительный годовой объем продаж составил: 254,7 тыс.руб., в т.ч. от изделия А – 120,6 тыс. руб., Б – 92,4 тыс. руб., В – 41,7 тыс. руб. Себестоимость продаж составила 214,4 тыс. руб., в т.ч. изделия А – 98,8</p>
--	--	--	--	---

					<p>тыс.руб, В – 80,1 тыс.руб., В – 35,5 тыс.руб.</p> <p>Определите годовой экономический эффект, выраженный в виде прироста прибыли. (Результат округлите до десятых).</p> <p>37) Предложенные мероприятия (проведение рекламной кампании, замена сырья, совершенствование технологии производства и пр.) повлияли на финансовые результаты деятельности предприятия, представленные в таблице:</p> <table><tr><th>Показатели</th><th>Текущий период</th><th>Предшествующий период</th></tr><tr><td>Объем продаж, тыс. руб.</td><td>3140,2</td><td>2540,7</td></tr><tr><td>Себестоимость продаж, тыс.руб.</td><td>2800,0</td><td>2380,9</td></tr></table> <p>Определить годовой экономический эффект от предложенных мероприятий. (Результат округлите до десятых).</p> <p>38. Внедрение новой технологии производства продукции (нового оборудования, замена сырья, условий хранения, упаковки) привело к изменению реализационных цен и себестоимости выпускаемой продукции:</p> <table><tr><th>Показатели</th><th>Новая продукция</th><th>Базовая продукция</th></tr><tr><td>Цена единицы продукции: А Б</td><td>204 руб./кг 366 руб./кг</td><td>174 руб./кг 256 руб./кг</td></tr><tr><td>Себестоимость единицы продукции А Б</td><td>179 руб./кг 328 руб./кг</td><td>155 руб./кг 228 руб./кг</td></tr><tr><td>Объем реализации продукции А Б</td><td>3562 кг 2012 кг</td><td></td></tr></table> <p>Определить годовой экономический эффект от предложенных мероприятий.</p> <p>39. Замена дорогостоящего сырья на более дешевое, с применением необходимых добавок, способствующих поддержанию высокого качества получаемой продукции, привело к снижению себестоимости продукции.</p>	Показатели	Текущий период	Предшествующий период	Объем продаж, тыс. руб.	3140,2	2540,7	Себестоимость продаж, тыс.руб.	2800,0	2380,9	Показатели	Новая продукция	Базовая продукция	Цена единицы продукции: А Б	204 руб./кг 366 руб./кг	174 руб./кг 256 руб./кг	Себестоимость единицы продукции А Б	179 руб./кг 328 руб./кг	155 руб./кг 228 руб./кг	Объем реализации продукции А Б	3562 кг 2012 кг	
Показатели	Текущий период	Предшествующий период																								
Объем продаж, тыс. руб.	3140,2	2540,7																								
Себестоимость продаж, тыс.руб.	2800,0	2380,9																								
Показатели	Новая продукция	Базовая продукция																								
Цена единицы продукции: А Б	204 руб./кг 366 руб./кг	174 руб./кг 256 руб./кг																								
Себестоимость единицы продукции А Б	179 руб./кг 328 руб./кг	155 руб./кг 228 руб./кг																								
Объем реализации продукции А Б	3562 кг 2012 кг																									

					<p>Определить по данным таблицы годовой экономический эффект от применения данного мероприятия.</p> <table><tr><th>Показатели</th><th>Предшествующий период</th><th>Текущий период</th></tr><tr><td>Себестоимость - изделие А - изделие Б</td><td>89,4 руб./ед. 136,6 руб./ед.</td><td>86,8 руб./ед. 134,5 руб./ед.</td></tr><tr><td>Объем выпуска и реализации продукции, ед. - изделие А - изделие Б</td><td>- -</td><td>10210 ед. 26500 ед.</td></tr></table>	Показатели	Предшествующий период	Текущий период	Себестоимость - изделие А - изделие Б	89,4 руб./ед. 136,6 руб./ед.	86,8 руб./ед. 134,5 руб./ед.	Объем выпуска и реализации продукции, ед. - изделие А - изделие Б	- -	10210 ед. 26500 ед.
Показатели	Предшествующий период	Текущий период												
Себестоимость - изделие А - изделие Б	89,4 руб./ед. 136,6 руб./ед.	86,8 руб./ед. 134,5 руб./ед.												
Объем выпуска и реализации продукции, ед. - изделие А - изделие Б	- -	10210 ед. 26500 ед.												
					<p>40. Предложенное мероприятие в области маркетинга позволило увеличить цену реализации продукции без изменения её себестоимости. Определить годовой экономический эффект от данного мероприятия по данным таблицы:</p> <table><tr><th>Показатели</th><th>Предшествующий период</th><th>Текущий период</th></tr><tr><td>Цена - товара А - товара Б - товара В - товара Г</td><td>48,8 руб./ед. 13,2 руб./ед. 24,5 руб./ед. 29,1 руб./ед.</td><td>50,5 руб./ед. 14,7 руб./ед. 28,6 руб./ед. 30,2 руб./ед.</td></tr><tr><td>Объем выпуска и реализации - товара А - товара Б - товара В - товара Г</td><td>- - - -</td><td>5600 ед. 10750 ед. 1950 ед. 12700 ед.</td></tr></table>	Показатели	Предшествующий период	Текущий период	Цена - товара А - товара Б - товара В - товара Г	48,8 руб./ед. 13,2 руб./ед. 24,5 руб./ед. 29,1 руб./ед.	50,5 руб./ед. 14,7 руб./ед. 28,6 руб./ед. 30,2 руб./ед.	Объем выпуска и реализации - товара А - товара Б - товара В - товара Г	- - - -	5600 ед. 10750 ед. 1950 ед. 12700 ед.
Показатели	Предшествующий период	Текущий период												
Цена - товара А - товара Б - товара В - товара Г	48,8 руб./ед. 13,2 руб./ед. 24,5 руб./ед. 29,1 руб./ед.	50,5 руб./ед. 14,7 руб./ед. 28,6 руб./ед. 30,2 руб./ед.												
Объем выпуска и реализации - товара А - товара Б - товара В - товара Г	- - - -	5600 ед. 10750 ед. 1950 ед. 12700 ед.												
					<p>41. Рационализаторское предложение позволило предприятию реализовать дополнительное количество продукции без изменения цен реализации и себестоимости её производства. Определить годовой экономический эффект в результате прироста объема продаж по данным таблицы:</p> <table><tr><th>Продукт</th><th>Цена реализации, руб./шт.</th><th>Себестоимость руб./ед.</th><th>Дополнительный объем реализации продукции, ед.</th></tr><tr><td>А</td><td>422,5</td><td>388,4</td><td>985</td></tr></table>	Продукт	Цена реализации, руб./шт.	Себестоимость руб./ед.	Дополнительный объем реализации продукции, ед.	А	422,5	388,4	985	
Продукт	Цена реализации, руб./шт.	Себестоимость руб./ед.	Дополнительный объем реализации продукции, ед.											
А	422,5	388,4	985											

					<table><tr><td>Б</td><td>135,4</td><td>104,7</td><td>421</td></tr><tr><td>В</td><td>88,6</td><td>80,1</td><td>1545</td></tr></table> <p>(Результат округлите до десятых).</p> <p>42. Внедрение рационализаторского предложения связано с экономией материальных ресурсов, используемых для выпуска основной продукции (мука, мясо, рыба и т.п.) Определить годовой экономический эффект в результате экономии ресурсов по данным таблицы:</p> <table><tr><td>Показатели</td><td>Текущий период</td><td>Предшествующий период</td></tr><tr><td>Расход сырья на единицу продукции:</td><td></td><td></td></tr><tr><td>А</td><td>4,2 кг</td><td>4,34 кг</td></tr><tr><td>Б</td><td>1,06 кг</td><td>1,22 кг</td></tr><tr><td>Цена приобретения сырья</td><td></td><td></td></tr><tr><td>А</td><td>43,9 руб./кг</td><td>43,9 руб./кг</td></tr><tr><td>Б</td><td>51,1 руб./кг</td><td>51,1 руб./кг</td></tr><tr><td>Расходы, связанные с доставкой сырья</td><td></td><td></td></tr><tr><td>А</td><td>0,64 руб./кг</td><td>0,64 руб./кг</td></tr><tr><td>Б</td><td>0,64 руб./кг</td><td>0,64 руб./кг</td></tr><tr><td>Объем производства и реализации продукта</td><td></td><td></td></tr><tr><td>1</td><td>18920 кг</td><td></td></tr><tr><td>2</td><td>24522 кг</td><td></td></tr></table> <p>(Результат округлите до сотых).</p> <p>43. В результате предложенных мероприятий в течение года сэкономлено 46520кВт.-час электроэнергии и 10500 м<sup>3</sup> природного газа, используемых на отопление производственных помещений. Определить годовой экономический эффект от экономии ресурсов, если тариф на электроэнергию 2,73 руб., а на газ -3,78 руб. (Результат округлите до десятых)</p>	Б	135,4	104,7	421	В	88,6	80,1	1545	Показатели	Текущий период	Предшествующий период	Расход сырья на единицу продукции:			А	4,2 кг	4,34 кг	Б	1,06 кг	1,22 кг	Цена приобретения сырья			А	43,9 руб./кг	43,9 руб./кг	Б	51,1 руб./кг	51,1 руб./кг	Расходы, связанные с доставкой сырья			А	0,64 руб./кг	0,64 руб./кг	Б	0,64 руб./кг	0,64 руб./кг	Объем производства и реализации продукта			1	18920 кг		2	24522 кг	
Б	135,4	104,7	421																																																	
В	88,6	80,1	1545																																																	
Показатели	Текущий период	Предшествующий период																																																		
Расход сырья на единицу продукции:																																																				
А	4,2 кг	4,34 кг																																																		
Б	1,06 кг	1,22 кг																																																		
Цена приобретения сырья																																																				
А	43,9 руб./кг	43,9 руб./кг																																																		
Б	51,1 руб./кг	51,1 руб./кг																																																		
Расходы, связанные с доставкой сырья																																																				
А	0,64 руб./кг	0,64 руб./кг																																																		
Б	0,64 руб./кг	0,64 руб./кг																																																		
Объем производства и реализации продукта																																																				
1	18920 кг																																																			
2	24522 кг																																																			

					<p>44. К затратам на производство продукции не относятся:</p> <p>а) оплата труда работников основного производства</p> <p>б) маркетинговые расходы</p> <p>в) затраты на содержание основных средств</p> <p>г) расходы на электроэнергию</p> <p>45. Основным источником простого воспроизводства основных средств является</p> <p>а) амортизация</p> <p>б) прибыль</p> <p>в) выручка от ликвидации основных средств</p> <p>г) краткосрочные и долгосрочные кредиты</p> <p>46. Процесс нарушения соотношения уровней цен на продукцию сельского хозяйства и промышленности представляет собой:</p> <p>а) диспаритет цен;</p> <p>б) агропромышленную интеграцию;</p> <p>в) процесс ценообразования;</p> <p>г) дифференциацию доходов граждан.</p> <p>47. Чему равен нормативный срок службы здания молочно-товарной фермы, если норма амортизации составляет 5%?</p> <p>48. В структуре затрат на переработку продукции к переменным затратам не относятся</p> <p>а) оплата труда работников основного производства</p> <p>б) амортизация основных средств</p> <p>в) затраты на транспортировку сырья</p> <p>г) затраты на электроэнергию</p> <p>49. Коммерческая (полная) себестоимость продукции включает в себя</p> <p>а) только затраты на производство продукции</p> <p>б) затраты на производство и реализацию продукции</p> <p>в) только затраты на реализацию продукции</p> <p>г) только затраты на переработку продукции</p> <p>50. Оценить в целом эффективность использования основных производственных фондов организации позволяет показатель?</p> <p>а) надёжности;</p> <p>б) устойчивости;</p> <p>в) сбалансированности;</p>
--	--	--	--	--	--

				<p>г) фондоотдачи</p> <p>51. Каким образом лучше оценивать эффективность разработанных планов?</p> <p>а) через систему натуральных и финансовых показателей;</p> <p>б) через систему натуральных и стоимостных показателей;</p> <p>в) через систему базисных и индексных коэффициентов;</p> <p>г) через систему плановых и фактических коэффициентов</p> <p>52. Повышение эффективности использования трудовых ресурсов характеризует:</p> <p>а) увеличение показателя выработки</p> <p>б) увеличение показателя трудоемкости</p> <p>в) снижение показателя производительности труда</p> <p>г) увеличение рабочего времени</p> <p>53. Эффективность использования средств сельскохозяйственного предприятия характеризуют показатели?</p> <p>а) рентабельности и деловой активности</p> <p>б) финансовой устойчивости</p> <p>в) ликвидности</p> <p>г) платёжеспособности</p> <p>54. Что показывает показатель ликвидности предприятия?</p> <p>а) способность предприятия рассчитываться по краткосрочным обязательствам;</p> <p>б) способность предприятия трансформировать различные виды активов в деньги;</p> <p>в) скорость оборачиваемости оборотных средств;</p> <p>г) стоимость основных фондов на 1 работника</p> <p>55. Рентабельность продаж – это</p> <p>а) статистический показатель экономической эффективности реализации</p> <p>б) абсолютный показатель экономической эффективности реализации</p> <p>в) относительный показатель экономической эффективности реализации</p> <p>г) базисный показатель экономической эффективности продаж</p> <p>56. На основании приведенных данных (объем производства, 15 ед.; переменные затраты на 1 ед. продукции, 120 руб.; постоянные затраты,</p>
--	--	--	--	--

					<p>1980 руб.; цена реализации ед. продукции, 425 руб.) определите совокупный уровень рентабельности (округление до сотых)?</p> <p>57. О повышении эффективности использования рабочей силы свидетельствует</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) увеличение показателя выработки;</li> <li>б) увеличение показателя трудоемкости;</li> <li>в) снижение показателя производительности труда;</li> <li>г) увеличение рабочего времени</li> </ul> <p>58. Рентабельность – это</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) статистический показатель экономической эффективности;</li> <li>б) абсолютный показатель экономической эффективности;</li> <li>в) относительный показатель экономической эффективности;</li> <li>г) базисный показатель экономической эффективности</li> </ul> <p>59. Какие из перечисленных показателей характеризуют эффективность использования основных средств производства</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) фондоотдача</li> <li>б) фондоемкость</li> <li>в) энерговооруженность труда</li> <li>г) число тракторов на 100 га</li> </ul> <p>60. Какие из названных показателей характеризуют эффективность переработки сель-скохозйственной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) производительность труда</li> <li>б) фондовооруженность работников</li> <li>в) мощность перерабатывающего предприятия</li> <li>г) цена реализации продукции</li> <li>д) уровень рентабельности производства</li> </ul>
--	--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	3	3		ПК-9.1	1. а 2. а 3. б 4. а 5. а 6. а 7. а 8. а

				9. б 10. б 11. рентабельность 12. безубыточности 13. фондоемкость 14. фондоотдача 15. тарифный 16. выработки 17. 155 18. 2 19. 10 20. 400 21. 3 22. 10 23. 600 24. 3050 25. б 26. б 27. а 28. в 29. б 30. г 31. в 32. в 33. б 34. в 35. производительность труда 36. 40,3 37. 180,4 38. 41492 39. 82196 40. 47610 41. 59645,7 42. 292731,13 43. 166689,6 44. б 45. а 46. а 47. 20 (лет) 48. б
--	--	--	--	--



					49. б 50. г 51. а 52. а 53. а 54. б 55. в 56. 68,65 57. а 58. в 59. а, б 60. а, д
--	--	--	--	--	--

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	ПК-10
Название компетенции	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях

### Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ПК-10.1
Наименование индикатора	Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Технология производства продукции растениеводства	2	4		ПК-10.1	1. Размеры наиболее агрономически ценной структуры составляют... 2. Благоприятствует гумификации и гумусонакоплению катион... 3. Сизоватая окраска оглееного горизонта обусловлена... 4. Качественный состав гумуса чернозёма характеризуется... 5. Тип водного режима степной зоны...  6. Растительность, под воздействием которой формируется черноземная почва... а. широколиственные леса с развитым травянистым покровом б. злаково-разнотравная, лугово-степная или степная в. смешанные хвойно-мелколиственные леса с травянистым покровом г. светло-хвойные леса с мохово-травянистым покровом  7. Тип водного режима, при котором образуется подзолистая почва... 1. периодически промывной

					<p>2.промывной 3.непромывной 4.мерзлотный</p> <p>8. Примерные запасы гумуса в черноземных почвах в метровом слое... а. менее 200 т/га б. 200-300 т/га в. 250-600 т/га г. 600-1100 т/га</p> <p>9. Ореховатая структура в серых лесных почвах обнаруживается... а. в горизонте Ап б. в горизонте А1А2 в. в горизонте А2В г. по всему профилю</p> <p>10. Мощность гумусового горизонта в выщелоченных черноземах... а. 65-90 см б. более 90 см в. 45-60 см г. 25-45 см</p> <p>11. Основное название почвы по гранулометрическому составу дается в зависимости от содержания...</p> <p>12. Для основных почв таежно-лесной зоны характерен ... горизонт</p> <p>13. Отложения, формирующиеся в результате геологической деятельности рек, называются аллюий</p> <p>14. Карбонаты в серой лесной почве обнаруживаются в горизонте...</p> <p>15. Карбонаты в оподзоленных черноземах залегают в горизонте ...</p> <p>16. Моренные отложения сформировались в результате деятельности..</p> <p>17. Пластинчато-листоватая структура характерна для ... почв</p> <p>18. Заряд коллоидной мицеллы ...</p> <p>19. Степень насыщенности основаниями черноземных почв...</p> <p>20. Основоположником генетического почвоведения является...</p> <p>21. Кислотность почвы определяет катион... а. <math>H^+</math> б. <math>Ca^{2+}</math> в. <math>Na^+</math> г. <math>NH_4^+</math></p>
--	--	--	--	--	--

					<p>22. За счет увлажнения жесткими грунтовыми водами образуются болота...</p> <p>а.верховые б.низинные в.переходные г.лесные</p> <p>23. Мощность гумусового горизонта у темно-серой лесной почве...</p> <p>а.10-20 см б.20-30 см в.30-50 см г.50-70 см</p> <p>24. Морфологическое строение подзолистой почвы...</p> <p>а.А0+А1+А1А2+А2В+В+С б.А0+А0А1+А2+А2В+В+С в.А0+А+В1+В2+Вк+С г.А0+А1+А2В+Вк+С</p> <p>25. В зоне южной тайги формируются почвы...</p> <p>а.подзолистые б.подзолисто-глеевые в.дерново-подзолистые г.болотные</p> <p>26. От наличия в почве коллоидных частиц зависит поглощательная способность...</p> <p>а.химическая б.биологическая в.физико-химическая (обменная) г.физическая</p> <p>27. Подтип черноземов, имеющий серую окраску гумусового горизонта, по профилю - присыпку SiO<sub>2</sub>, мощность гумусового горизонта 60-80 см...</p> <p>а.южный б.оподзоленный в.обыкновенный г.выщелоченный</p> <p>28. Верхняя часть профиля обеднена илистой фракции в...</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>а. черноземах б. аллювиальных луговых в. каштановых г. подзолистых</p> <p>29. ППК обогащен ионами натрия в...</p> <p>а. подзолистых почвах б. серых лесных почвах в. болотных почвах г. солонцах</p> <p>30. В результате подзолистого процесса в верхней части профиля почвы происходит...</p> <p>а. накопление гумуса и питательных веществ б. накопление легкорастворимых солей в. разрушение первичных и вторичных минералов и вынос продуктов разрушения в нижележащие горизонты г. накопление на поверхности почв полуразложившихся органических остатков</p>
Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	4	5		ПК-10.1	<p>31: Оптимальная сычужная свертываемость находится в пределах:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 20-50 мин.;</li> <li>2. 25-40 мин.;</li> <li>3. 30-60 мин.;</li> <li>4. 16-40 мин.</li> </ol> <p>32: Содержание сухих веществ в молоке д. б. не менее.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 10,5 %;</li> <li>2. 12 %;</li> <li>3. 12,5 %;</li> <li>4. 11,5 %.</li> </ol> <p>33: Полностью прекращается размножение микроорганизмов в молоке при температуре:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 8-10 °C;</li> <li>2. 2-3 °C;</li> <li>3. 5-6 °C;</li> <li>4. 4-3 °C</li> </ol> <p>34: Молозиво – секрет молочной железы первые __дней после отела:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 4;</li> </ol>

					<p>2. 5; 3. 7; 4. 6.</p> <p>35: Кислотность молозива в первые дни лактации: 1. 30 °Т; 2. 20 °Т; 3. 40 °Т; 4. 35 °Т.</p> <p>36: Пастеризованное питьевое молоко выпускают согласно: 1. ГОСТ 31451-2013 "Молоко питьевое. Технические условия." 2. ГОСТ 31450-2013 "Молоко питьевое. Технические условия." 3. ГОСТ 31452-2013 "Молоко питьевое. Технические условия." 4. ГОСТ 31453-2013 "Молоко питьевое. Технические условия."</p> <p>37: Сливки какой жирностью не выпускают: 1. 8 %; 2. 10 %; 3. 15 %; 4. 35 %.</p> <p>38: Стерилизованные сливки при отпуске с завода имеют температуру: 1. 8 0С; 2. 10 0С; 3. 25 0С; 4. 20 °С.</p> <p>39: При производстве стерилизованных сливок добавляют соли в количестве: 1. 0,1-1 %; 2. 0,01-0,1 %; 3. 0,1-0,2 %; 4. 0,01-0,02 %.</p> <p>40: Сливки гомогенизируют при температуре: 1. 40-65 0С; 2. + 46-65 °С; 3. 48-60 0С; 4. 50-65 0С.</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>41. Назовите соотношение жира и влаги в масле традиционного химического состава</p> <p>а) не мене 62,5%, влаги не более 26%;</p> <p>б) не мене 52,5%, влаги не более 36%;</p> <p>в) не мене 82,5%, влаги не более 16%;</p> <p>г) не мене 92,5%, влаги не более 6%;</p> <p>42. Назовите соотношение жира и влаги в масле крестьянском</p> <p>а) не мене 72,5%, влаги не более 25%;</p> <p>б) не мене 78,5%, влаги не более 20%;</p> <p>в) не мене 82,5%, влаги не более 16%;</p> <p>г) не мене 92,5%, влаги не более 6%;</p> <p>43. Какими способами вырабатывают масло?</p> <p>а) сбиванием сливок или преобразованием высокожирных сливок</p> <p>б) пастеризацией высокожирных сливок</p> <p>в) сепарированием сливок</p> <p>г) отстаиванием сливок</p> <p>44. Сколько процентов жира в сухом веществе твердого сыра?</p> <p>а) <math>35 \pm 1,6</math></p> <p>б) <math>55 \pm 1,6</math></p> <p>в) <math>50 \pm 1,6</math></p> <p>г) <math>25 \pm 1,6</math></p> <p>45: Хранить сливки при режиме:</p> <p>1. 8 0С-36 ч;</p> <p>2. 6 0С-38 ч;</p> <p>3. 4 0С-28 ч;</p> <p>4. 10 0С-38 ч.</p> <p>46: Пастеризация при температуре 63-65 °С относят к:</p> <p>1. длительной;</p> <p>2. кратковременной;;</p> <p>3. моментальной;</p> <p>4. обычной.</p> <p>47: Стерилизованное молоко при комнатной температуре в 4-х слойных пакетах хранится:</p> <p>1. 2 месяца;</p> <p>2. 3 месяца;</p> <p>3. 1,5 месяцев;</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>4. 6 месяцев.</p> <p>48: Сепарирование молока происходит при температуре:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 30-40 0С</li> <li>2. 35-50 0С;</li> <li>3. 28-40 0С;</li> <li>4. 35-45 0С.</li> </ol> <p>49: Жировые шарики этого молока мелкие и легко усваиваются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. молоко овец;</li> <li>2. молоко ослиц;</li> <li>3. козье молоко;</li> <li>4. кобылье молоко.</li> </ol> <p>50: Кисломолочные продукты:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. кисломолочные продукты являются диетическими;</li> <li>2. продукты, полученные путем сквашивания молока, сливок, пахты, сыворотки, прошедших обязательную тепловую обработку;</li> <li>3. улучшают обмен веществ, стимулируют выделение желудочного сока;</li> <li>4. все вышеуказанные утверждения верны</li> </ol> <p>51: Какой вид брожения используется для производства кефира, кумыса, айрана:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. молочнокислое;</li> <li>2. спиртовое;</li> <li>3. пропионовокислое;</li> <li>4. маслянокислое.</li> </ol> <p>52: Какое брожение вызывает вспушивание сыров:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. молочнокислое;</li> <li>2. спиртовое;</li> <li>3. пропионовокислое;</li> <li>4. маслянокислое.</li> </ol> <p>53. Сухое вещество (молочный жир, молочный белок, молочный сахар - лактоза, фосфолипиды, витамины, соли молока), вода-</p> <p>54. Эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира от 39 до 95 % включительно, изготавливаемый из молочного жира и/или сливок, и/или сливочного масла и натуральных и/или фракционированных, и/или переэтерифицированных, и/или гидрогенизированных растительных</p>
--	--	--	--	--	--



					<p>масел, или только из натуральных и/или фракционированных, и/или переэтерифицированных, и/или гидрогенизированных растительных масел, или их композиций-</p> <p>55.Спред (топленая смесь) с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 15 до 49 % включительно-</p> <p>56. Составные части молока за исключением воды-</p> <p>56. Составные части молока за исключением жира и воды-</p> <p>57. Побочный продукт переработки молока, образующийся при производстве сыров (подсырная сыворотка), творога (творожная сыворотка) и казеина (казеиновая сыворотка)-</p> <p>58. Продукт, изготавливаемый удалением влаги из сыворотки до значения массовой доли сухих веществ 90 % и более -</p> <p>59. Белки молока, остающиеся после осаждения казеина в сыворотке -</p> <p>60. Сывороточные белки, получаемые из молочной сыворотки путем концентрирования-;</p>
--	--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Технология производства продукции растениеводства	2	4		ПК-10.1	<p>1. Размеры наиболее агрономически ценной структуры составляют 10-0,25 мм</p> <p>2. Благоприятствует гумификации и гумусонакоплению катион Са</p> <p>3. Сизоватая окраска оглееного горизонта обусловлена закисью железа</p> <p>4. Качественный состав гумуса чернозёма характеризуется значительным преобладанием гуминовых кислот</p> <p>5. Тип водного режима степной зоны непромывной</p> <p>6. б</p> <p>7. б</p> <p>8. в</p> <p>9. в</p> <p>0. а</p> <p>11. Основное название почвы по гранулометрическому составу дается в зависимости от содержания «физического» песка или «физической» глины</p> <p>12. Для основных почв таежно-лесной зоны характерен подзолистый горизонт</p> <p>13. Отложения, формирующиеся в результате геологической деятельности рек, называются...</p> <p>14. Карбонаты в серой лесной почве обнаруживаются в горизонте С</p>

					15. Карбонаты в оподзоленных черноземах залегают в горизонте В 16. Моренные отложения сформировались в результате деятельности ледников 17. Пластинчато-листоватая структура характерна для дерново-подзолистых почв 18. Заряд коллоидной мицеллы отсутствует 19. Степень насыщенности основаниями черноземных почв 80-100% 20. Основоположником генетического почвоведения является Докучаев В.В. 21. а 22. б 23. б 24. б 25. в 26. в 27. в 28. г 29. г 30. в
Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	4	5		ПК-10.1	31.4 32.3 33.2 34. 3 35. 3 36. 2 37. 3 38. 4 39. 2 40. 2 41. в 42. а 43. а 44. в 45.1 46. 1 47.2. 48: 4 49: 3 50: 4 51: 2

					<div>52: 4</div> <div>53. составные части молока.</div> <div>54. спред.</div> <div>55. спред (топленая смесь) растительно-сливочный (сливочно-растительный) (-ая).</div> <div>56. сухой молочный остаток (СМО).</div> <div>56. сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО).</div> <div>57. сыворотка молочная.</div> <div>58. сыворотка молочная сухая</div> <div>59. сывороточные белки.</div> <div>60. концентрат сывороточных белков (КСБ)</div>
--	--	--	--	--	--

# ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Направление подготовки/специальность:

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	
Название компетенции	ПК11 Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины

Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	
Наименование индикатора	ПК-11.1 Осуществляет контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины

Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)*
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Технология переработки продукции растениеводства	6	6		ПК-11.1	<p>1. ....- примесь растительного или животного происхождения: части стеблей, остатки листьев, экскременты животных и др.</p> <p>2. .... - совокупность операций, включающая выбор номенклатуры показателей качества оцениваемой продукции, определение значений этих показателей и сопоставление их с базовыми.</p> <p>3. ... - запах, появляющийся в результате развития на продукции плесневых грибов.</p> <p>4. ... - характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество, рассматриваемая применительно к определенным условиям ее создания и эксплуатации.</p> <p>5. ... - сторона, несущая ответственность за продукцию, процесс или услугу и способная продемонстрировать свои возможности по обеспечению качества.</p> <p>6. ...- документ, изданный в соответствии с правилами системы сертификации.</p> <p>7. 7. Положение, которое не рассматривается в стандартном определении качества продукции:  А) качество дифференцируют в соответствии с целевым назначением продукции;  б) качество обуславливает пригодность продукции удовлетворять</p>

				<p>потребности;</p> <p>в) качество сберегает количество продукции;</p> <p>г) качество – это совокупность свойств продукции.</p> <p>8. Среднее содержание белка в семенах бобовых культур:</p> <p>а) 5-10 %;</p> <p>б) 15-20 %;</p> <p>в) 25-40 %;</p> <p>г) 70-80 %.</p> <p>9. Натура зерна – это:</p> <p>а) состояние зерна;</p> <p>б) масса зерна в определенном объеме;</p> <p>в) плотность зерна;</p> <p>г) форма, размеры и цвет зерна.</p> <p>10. Вещество в плодах, не относящееся к углеводам:</p> <p>а) воск;</p> <p>б) клетчатка;</p> <p>в) крахмал;</p> <p>г) пектин.</p> <p>11. Лежкость картофеля определяется:</p> <p>+ а) продолжительностью вегетационного периода;</p> <p>б) продолжительностью периода глубокого покоя;</p> <p>в) продолжительностью периода послеуборочного дозревания;</p> <p>г) продолжительностью периода уборки.</p> <p>12. Фактор сохранности продуктов, не относящийся к абиотическим:</p> <p>а) воздухообмен;</p> <p>б) степень освещенности;</p> <p>+ в) степень развития микроорганизмов;</p> <p>г) температура.</p>
Технология хранения продукции растениеводства	5	7		<p>ПК-11,1</p> <p>24. Зерна основной культуры, изъеденные вредителями, от которых осталась одна оболочка, относятся:</p> <p>1. К зерновой примеси.</p> <p>2. К сорной примеси.</p> <p>3. К вредной примеси.</p> <p>25. Базисная норма по влажности для заготавливаемого зерна ржи:</p> <p>1. 13,5%.</p> <p>2. 12,5 %/а</p> <p>3. 14,5 %.</p> <p>4. 15,5%.</p> <p>26. В зерне какой культуры определяется количество и качество клейковины?</p>

					<p>1. Пшеница.  2. Рожь.  3. Ячмень.  4. В зерне всех перечисленных культур.  27. Надбавки за семена пшеницы определяются по показателям:</p> <p>1. Всхожести, сортовой чистоты, содержания сорной примеси.  2. Сортовой чистоты, влажности, всхожести, зерновой примеси.  3. Влажности, сортовой чистоты, всхожести, сорной примеси.  28. У какой из перечисленных культур самая высокая пленчатость?</p> <p>1. Гречиха.  2. Рис.  3. Овес.  4. Просо.  29. Зольность зерна характеризует:</p> <p>1. Содержание в нем органических веществ  2. Содержание в нем минеральных веществ  3. Суммарное содержание в нем органических и минеральных веществ  30.... – набор товаров по различным видам, наименованиям и назначению.  31.... - представляют собой устройства, в которых сочетается перемещение зерна по горизонтали (полу склада) с одновременным активным вентилированием или самостоятельным продуванием.  32....- основан на том, что продукт сохраняется в живом виде.  33..... – это комплекс процессов, происходящих в зернах и семенах при хранении, улучшающий их посевные и технологические качества.  34..... – это быстрое повышение ее температуры вследствие следующих причин: интенсивного дыхания зерна основной культуры, а также зерен и семян, входящих в состав примесей; активного развития микроорганизмов; интенсивной жизнедеятельности насекомых и клещей.  35.... – нарушение однородности зерновой массы при ее перемещении.  36..... – увлажнение зерна вследствие поглощения влаги из окружающего воздуха.</p>
Санитария и гигиена на пищевых предприятиях	7	7		ПК11,-1	<p>37. Срок годности мясных консервов на складах не более:</p> <p>1. 1 года  2. 2 лет  3. 3 лет</p>

				<p>4. 4 лет</p> <p>5. 5 лет</p> <p>38. Метод изучения питания, позволяющий охватить обследованием значительную группу людей за сравнительно короткий срок:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. опросно-весовой</li> <li>2. весовой</li> <li>3. анкетный</li> <li>4. опросно-анкетный</li> <li>5. лабораторный</li> </ol> <p>39. Продукт наиболее богат витамином С:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. шиповник</li> <li>2. масло сливочное</li> <li>3. масло растительное</li> <li>4. зерновые продукты</li> <li>5. рыбий жир</li> </ol> <p>10. Основные продукты питания, с которыми чаще всего связаны пищевые отравления стафилококковой этиологии:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. рыба домашнего посола</li> <li>2. молоко</li> <li>3. гусиные яйца</li> <li>4. кондитерские изделия с кремом</li> <li>5. компоты домашнего приготовления из косточковых плодов</li> </ol> <p>41. Термин "пищевая ценность", используемый при оценке продовольственного сырья и продуктов, отражает:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. аминокислотный состав</li> <li>2. химический состав и энергоценность</li> <li>3. содержание полиненасыщенных жирных кислот</li> <li>4. уровень содержания ксенобиотиков и биологических контаминантов</li> <li>5. органолептические свойства, химический состав и энергоценность</li> </ol> <p>42. Укажите правильное решение врача по гигиене питания в отношении путей реализации партии яблок, в которых обнаружен карбофос в количестве 1,3 мг/кг (МДУ для яблок 1,0 мг/кг):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. использовать в питании после технологической переработки</li> <li>2. использовать на корм скоту с согласия Россельхознадзора</li> <li>3. использовать для получения технического спирта</li> </ol>
--	--	--	--	---

				<p>4. верно 1 и 3 5. верно 2 и 3</p> <p>43. Витамин, принимающий участие в формировании покровных тканей (эпителия) организма:</p> <p>1. К 2. В1 3. А (+) 4. С 5. РР</p> <p>44. Пути реализации мяса при обнаружении более 3 финн на площади 40 см<sup>2</sup> мышечной ткани:</p> <p>1. мясо считается условно годным и допускается к употреблению только после предварительного обезвреживания 2. туша и субпродукты подлежат технической утилизации 3. можно ограничиться удалением пузырей и разрешить использовать в питании остальную здоровую часть туши 4. печень и легкое бракуется полностью 5. мясо бракуется и передается на техническую утилизацию</p> <p>45. Подавляющее число случаев ботулизма связано с употреблением в пищу:</p> <p>1. консервированных и копченых продуктов домашнего приготовления 2. салатов домашнего приготовления 3. колбасных изделий заводского приготовления 4. кондитерских изделий 5. кисломолочных продуктов</p> <p>46. При проведении текущего санитарного надзора за предприятиями общественного питания в случае обнаружения выхода из строя холодильного оборудования действие сотрудника Роспотребнадзора:</p> <p>1. отстранение от работы 2. составление «Протокола о нарушении санитарно-гигиенических и противоэпидемических правил» 3. закрытие предприятия общественного питания 4. отстранение от работы с готовой продукцией 5. отсутствие каких либо действий</p> <p>47. Витамин "Д" необходим для:</p> <p>1. образования костной ткани 2. улучшения ночного зрения 3. сокращения мышц 4. регуляции свертываемости крови</p>
--	--	--	--	---



				<p>5. деятельности печени</p> <p>48. Для профилактики стафилококковых токсикозов основным является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. качественная термическая обработка продуктов</li> <li>2. соблюдение технологического процесса приготовления продуктов и блюд</li> <li>3. медицинский контроль за здоровьем работающих на пищевых предприятиях</li> <li>4. гигиеническое обучение работников пищевых предприятий</li> <li>5. достаточная обеспеченность холодильным оборудованием</li> </ol>
Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства	7,8	7,9	ПК-11,1	<p>49. Молочный жир представляет собой (выберите один вариант ответа):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) сложный эфир спирта глицерина и жирных кислот;</li> <li>б) комплекс фосфорной кислоты и азотистого основания;</li> <li>в) состоит из высокомолекулярных циклических спиртов;</li> <li>г) сложный эфир спирта глицерина и азотной кислоты</li> </ol> <p>50. Лактоза является (выберите один вариант ответа):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) дисахаридом;</li> <li>б) моносахаридом;</li> <li>в) редуцирующим сахаром;</li> <li>г) полисахаридом</li> </ol> <p>51. Назовите макроэлементы молока (выберите несколько вариантов ответа):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) кальций, железо, фосфор, хлор;</li> <li>б) медь, железо, цинк, алюминий, кремний;</li> <li>в) кальций, калий, фосфор, магний</li> <li>г) хлор, натрий, сера</li> </ol> <p>52. К антибактериальным факторам молока относятся (выберите несколько вариантов ответа):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) витамины;</li> <li>б) лизоцим;</li> <li>в) лейкоциты;</li> <li>г) незаменимые аминокислоты</li> </ol> <p>53. При заболевании коров маститом состав молока изменяется следующим образом (выберите несколько вариантов ответа):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) понижается содержание сухого молочного остатка и лактозы;</li> <li>б) понижается содержание витаминов</li> <li>в) повышается содержание казеина</li> <li>г) повышается содержание ионов хлора</li> </ol>

					<p>54. Санитарно-гигиеническими показателями молока-сырья являются (выберите несколько вариантов ответа):</p> <p>а) содержание патогенных микроорганизмов;</p> <p>б) механическая загрязнённость;</p> <p>в) общая бактериальная обсеменённость и количество соматических клеток;</p> <p>г) содержание спор мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</p> <p>55. Плотность молока понижается (выберите несколько вариантов ответа):</p> <p>а) в первые дни после отела;</p> <p>б) после удаления части сливок;</p> <p>в) при добавлении обезжиренного молока;</p> <p>г) при добавлении воды</p> <p>56. Электропроводность молока снижается (выберите несколько вариантов ответа):</p> <p>а) при заболевании коров маститом;</p> <p>б) после сгущения (концентрирования) молока;</p> <p>в) при разбавлении его водой;</p> <p>г) после гомогенизации</p> <p>57. Основными факторами, влияющими на состав и свойства молока, являются (выберите несколько вариантов ответа):</p> <p>а) стадия лактации;</p> <p>б) порода и возраст животного;</p> <p>в) рацион кормления;</p> <p>г) способ доения.</p> <p>58. Причинами появления пороков органолептических свойств молока являются (выберите несколько вариантов ответа):</p> <p>а) нарушение физиологических процессов в организме животного вследствие заболеваний;</p> <p>б) нарушение физиологических процессов в организме животного на разных стадиях лактации;</p> <p>в) поступление в молочную железу с кровью вкусовых и ароматических веществ, содержащихся в кормах;</p> <p>г) нарушение санитарных правил получения, хранения, транспортирования и первичной обработки;</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>59. Установленными ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье – сырье» базисные общероссийские нормы жира и белка соответственно, являются (выберите один вариант ответа):</p> <p>а) 3,2 % и 2,8 %;</p> <p>б) 3,4 % и 3,2 %;</p> <p>в) 3,5 % и 3,2 %;</p> <p>г) 3,4 % и 3,0 %</p> <p>60. Какое молоко не подлежит приемке на пищевые цели (выберите несколько вариантов ответа)?</p> <p>а) полученное в первые семь дней после отела</p> <p>б) титруемой кислотности более 21 °Т</p> <p>в) при температуре транспортировки более 8 °С</p> <p>г) при продолжительности транспортировки более 12 часов</p>
--	--	--	--	--	--

*Ключи к заданиям:*

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Технология переработки продукции растениеводства	6	6		ПК-11.1	<p>1. Органическая примесь</p> <p>2. Оценка уровня качества продукции</p> <p>3. Плесневый запах</p> <p>4. Показатель качества</p> <p>5. Поставщик</p> <p>6. Сертификат соответствия</p> <p>7. А</p> <p>8. а</p> <p>9. б</p> <p>10. в</p> <p>11. а</p> <p>12. в</p>
Технология хранения продукции растениеводства	5	7		ПК-11,1	<p>24. 1</p> <p>25. Б1</p> <p>26. 1</p> <p>27. 2</p> <p>28. 3</p> <p>29. 3</p>

					30.Ассортимент 31.Аэрожелоба 32.Биоз 33.Послеуборочное дозревание 34.Самосогревание зерновой массы 35.Самосортирование 36.Сорбция
Санитария и гигиена на пищевых предприятиях	7	7		ПК11,-1	37.5 38.3 39.1 10.4 41.2 42.5 43.3 44.5 45.1 46.3 47.1 48.3
Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства	7,8	7,9		ПК-11,1	49. а 50. а 51. а 52. б,в 53. а,г 54. б,в 55. в,г 56. а,в 57. а,б 58. в,г 59.г 60. а,б

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	ПК-12
Название компетенции	Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции

### Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ПК-12.1
Наименование индикатора	Организует производство сельскохозяйственной продукции

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Технология производства продукции растениеводства	4	4		ПК-12.1	<p>1. Обработка семян бобовых культур перед посевом нитрагином, содержащим клубеньковые бактерии -</p> <p>1) Импакция</p> <p>2) Инкрустация</p> <p><b>3) Инокуляция</b></p> <p>4) Интоксикация</p> <p>2. Подготовка семян пшеницы к посеву:</p> <p><b>1) инкрустация</b></p> <p>2) замачивание</p> <p><b>3) воздушно-тепловой обогрев</b></p> <p>4) скарификация</p> <p>5) провяливание</p> <p>6) проращивание.</p> <p>3. Семена, полученные от последующего размножения оригинальных семян, это ...</p> <p>1) репродуктивные семена;</p> <p>2) оригинальные семена;</p> <p><b>3) элитные семена;</b></p> <p>4) сортовые качества семян.</p>

				<p>4. Полная замена семян культуры на семена высших репродукций того же районированного сорта – это ...</p> <p>1) Сортосмена</p> <p><b>2) Сортообновление</b></p> <p>3) Сортозамена</p> <p>4) Улучшение сорта</p> <p>5. Полная замена семян культуры на семена высших репродукций того же районированного сорта – это ...</p> <p>1) Сортосмена</p> <p><b>2) Сортообновление</b></p> <p>3) Сортозамена</p> <p>4) Улучшение сорта</p> <p>6. Норма высева кормовых бобов мелкосеменной группы, при широкорядном посеве:</p> <p><b>1) 150-250 кг/га</b></p> <p>2) 250-350 кг/га</p> <p>3) 350-400 кг/га</p> <p>4) 400-450 кг/га</p> <p>7. Научно обоснованное чередование сельскохозяйственных культур (и пара) по полям и во времени - это</p> <p>1) предшественник;</p> <p>2) структура посевных площадей;</p> <p><b>3) севооборот;</b></p> <p>4) звено севооборота.</p> <p>8. Сроки посева озимых зерновых культур в условиях Рязанской области:</p> <p>1) III декада апреля – I декада мая;</p> <p>2) I декада июля – III декада августа;</p> <p><b>3) III декада августа – I декада сентября;</b></p> <p>4) I декада сентября – III декада сентября.</p> <p>9. Основные способы посева зерновых культур:</p> <p>1) квадратно-гнездовой, пунктирный;</p> <p><b>2) рядовой, узкорядный;</b></p> <p>3) широкорядный;</p> <p>4) рядовой, широкорядный.</p>
--	--	--	--	---

				<p>10. Количество растений на 1м<sup>2</sup></p> <p>1) Густота стояния растений</p> <p>2) Густота стеблестоя</p> <p><b>3) Густота посевов</b></p> <p>4) Густота группы</p> <p>11. Промежуточная культура, возделываемая после уборки зерновой культуры в том же году -</p> <p>1) Повторная культура</p> <p><b>2) Пожнивная культура</b></p> <p>3) Подсевная культура</p> <p>4) Монокультура</p> <p>12. ....-природно-антропогенная ресурсно-воспроизводящаяся и средообразующая гео-(эко)система. Она служит объектом сельскохозяйственной деятельности и, одновременно, средой обитания человека, сельскохозяйственных культур, домашнего скота.</p> <p>13. ....-прием обработки почвы плугом, обеспечивающий крошение, рыхление и оборачивание обрабатываемого слоя почвы не менее чем на 135<sup>0</sup></p> <p>14. ...-основная обработка почвы в летне-осенний период под посев яровых культур в следующем году.</p> <p>15. ....-ростовые вещества, применяемые для угнетения роста растений, например, для задержки прорастания клубней картофеля.</p> <p>16. ...-обработка семян кукурузы перед посевом пленкообразующим составом.</p> <p>17. ...-научно обоснованный комплекс способов производства продукции растениеводства, методов и форм рационального использования агроландшафтов, ресурсоэнергетического потенциала хозяйства, воспроизводства плодородия и достижения экологического равновесия, обеспечивающих высокую продуктивность и эффективность земледелия.</p> <p>18. ...-оставленные при посеве незасеянные полосы для прохода техники с целью проведения мероприятий по уходу в период роста растений.</p> <p>19. ....-совокупность технологических приемов, последовательно выполняемых с высоким качеством, направленных на получение устойчиво высоких урожаев хорошего качества при наименьших затратах труда на единицу урожая, имеющих</p>
--	--	--	--	---

				<p>энергосберегающую, почвозащитную и природоохранную направленность.</p> <p>20. ...-проектирование технологических приемов возделывания культуры от подготовки почвы до уборки урожая включительно.</p> <p>21. ...-способность агроэкосистемы восстанавливать запрограммированную эволюцией производительность после нарушения режима ее функционирования.</p> <p>22. ...-прием обработки почвы фрезой, обеспечивающий интенсивное рыхление, тщательное ее перемешивание.</p> <p>23. ...-применение различных веществ для улучшения питания растений.</p> <p>24. ...-указывает на продолжительность периода, в течение которого сохраняется кондиционная всхожесть, имеет особое значение при заготовках переходящих и страховых фондов.</p> <p>25. ...-содержание семян данной культуры, выраженное в процентах.</p> <p>26. ...-размер между боковыми сторонами семени.</p> <p>27. ...-способность почвы удерживать на поверхности твердой фазы минеральные и органические вещества за счет адсорбционных сил.</p> <p>28. ....-предусматривает сочетание в севообороте глубокого чизелевания почвы на 30-40 см под пропашные, на 25-27 см под озимые с поверхностной и мелкой обработкой под культуры сплошного посева.</p> <p>29. ...-совокупность живых организмов и окружающей их среды во взаимодействии.</p> <p>30. ...-приемы, снижающие затраты ископаемой энергии и живого ручного труда на производство единицы продукции.</p>
Производство продукции животноводства	5	7		<p>ПК-12.1</p> <p>31 _____-это масса животного</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Живая масса животного</li> <li>2. Убойная масса</li> <li>3. Убойный выход</li> <li>4. Масса парной туши</li> </ol> <p>32 Мышечная ткань обычно составляет обычно ____% от массы туши</p> <p>1.40-45</p>



					<p>2.50-60 3.70-80 4.85-90</p> <p>33 В туше находится _____% костной и хрящевой ткани 1.15-23 2.25-30 3.33-38 4.40-42</p> <p>34 Жировая ткань составляет _____% от массы туши 1.10 2.14 3. 18 4.23</p> <p>35 К наиболее ценным субпродуктам относят... 1.печень 2.рубец 3.легкие 4.сычуг</p> <p>36 К техническому сырью относят... 1.язык 2.кровь 3.селезенка 4.вымя</p> <p>37 Субпродукты включают в себя... 1.рога 2.хвост 3.копыта 4. волос</p> <p>38 У взрослых животных высшей упитанности убойный выход достигает до... 1.40-45 2.50-58 3.60-65 4.70-80</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>39 У животных низшей упитонности убойный выход достигает...</p> <p>1.38-40 2.42-48 3.49-50 4.51-53</p> <p>40 Основную ценность мяса составляют ...</p> <p>1.белки 2.макро элементы 3.микро элементы 4.угливоды</p> <p>41 Живую массу животного определяют путем...</p> <p>1.взвешивания 2.бонитировки 3.индексов 4.глазомерно</p> <p>42 Молочный период длится _____дней</p> <p>1.20-30 2.40-45 3.60-90 4.95-105</p> <p>43 За период нагула животные дают до _____грамм прироста живой массы</p> <p>1.450-550 2.600-700 3.800-900 4.1000-1200</p> <p>44 За период нагула животные дают до _____грамм прироста живой массы</p> <p>1.450-550 2.600-700 3.800-900 4.1000-1200</p> <p>45 В среднем период дорастивания длится от 6 до ____месяцев</p> <p>1.9 2.12 3.14 4.16</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>46 Обычно на откорм крупно рогатый скот ставят в ____месяцев</p> <p>1.12</p> <p>2.13</p> <p>3.15</p> <p>4.16</p> <p>47 Откорм скота заканчивается в ____месяцев</p> <p>1.16</p> <p>2.18</p> <p>3.20</p> <p>4.25</p> <p>48 Вторая фаза выращивания молочное выращивание длится ____дней</p> <p>1.35-45</p> <p>2.55-60</p> <p>3.70-75</p> <p>4.80-90</p> <p>49 Производственный цикл выращивания делится на ____периода</p> <p>1.1</p> <p>2.2</p> <p>3.3</p> <p>4.4</p> <p>50 В период дорастивания структура рациона включает _____% силоса</p> <p>1.48-52</p> <p>2.56-58</p> <p>3.63-67</p> <p>4.75-80</p> <p>51 В период дорастивания, концентратов в рационе крупного рогатого скота должно присутствовать в количестве _____%</p> <p>1.15-17</p> <p>2.20-25</p> <p>3.27-30</p> <p>4.35-45</p> <p>52 При беспривязном содержании на 1 голову должно приходиться ____М<sup>2</sup> площади</p> <p>1.1,8</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>2.2,2 3.2,8 4.3,1</p> <p>53 _____ хорошо развит у новорожденного теленка</p> <p>1.Сычуг 2.Сетка 3.Книжка 4.Рубец</p> <p>54 Казахская белоголовая порода скота преимущественно распространена в _____ области</p> <p>1.Оренбургской 2.Вогонезской 3.Челябинской 4.Курганской</p> <p>55 Не рекомендуется разводить скот _____ породы в условиях холодного и влажного климата и на влажных почвах</p> <p>1.абердин-ангус 2.шароле 3.черно-пестрая 4.герефорд</p> <p>56.....оводящих путях, субарахноидальном пространстве головного и спинного мозга; выполняет в центральной нервной системе защитно-трофические функции.</p> <p>57. .... - утолщенная поверхностная мембрана клетки в области синапса, обладающая чувствительностью к медиатору.</p> <p>58.....- процесс образования, развития и созревания клеток крови.</p> <p>59. .... - Совокупность признаков, характеризующих антигенную структуру эритроцитов и специфичность антиэритроцитарных антител, которые учитываются при подборе крови для переливания (трансфузии).</p> <p>60. ... - фаза сердечного цикла, в которую происходит расширение полостей сердца вследствие расслабления миокарда.</p> <p>61. ... - нерастворимый в воде белок, образующийся из фибриногена при действии на него тромбина в процессе свертывания крови; составляет основу кровяного сгустка.</p> <p>62. ... - белок, растворенный в плазме крови, превращающийся под действием тромбина в фибрин в процессе свертывания крови.</p> <p>63.... - количество крови, перекачиваемое сердцем за минуту</p>
--	--	--	--	---

					<p>64.... - это начальная фаза пищеварения, состоящая в измельчении пищи зубами и перемешивании её со слюной.</p> <p>65..... - приспособление строения и функций организмов (и их групп) к меняющимся условиям существования.</p> <p>66..... - реакция организма, соответствующая качественным и количественным особенностям раздражителя. Понятие адекватности лежит в основ приспособления (адаптации) организма к определенным условиям.</p> <p>67..... - активный физиологический процесс проникновения веществ через клеточные мембраны в клетки, а из клеток - во внутреннюю среду организма.</p> <p>68. ....- количество дыхательных циклов «вдох-выдох» за одну минуту.</p> <p>69. .... - способность живого организма воспринимать адекватные и неадекватные раздражения. Различают абсолютную и дифференциальную Ч. Первую понимают как способность к восприятию раздражителей минимальной величины; вторую как способность к восприятию изменений близких раздражителей.</p> <p>70. .... - совокупность физиологических процессов, направленных на выделение из организма конечных продуктов обмена, чужеродных веществ, избытка воды, минеральных и органических веществ.</p>
--	--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Технология производства продукции растениеводства	4	4		ПК-12.1	<p>1.-3</p> <p>2.-1,3</p> <p>3.-3</p> <p>4.-2</p> <p>5.-2</p> <p>6.-1</p> <p>7.-3</p> <p>8.-3</p> <p>9.2</p> <p>10-3</p> <p>11-2</p> <p>12- Агроландшафт, 13- Вспашка, 14- Зяблевая обработка почвы, 15- Ингибиторы роста. 16- Инкрустация семян, 17 - Система земледелия</p> <p>18. Технологическая колея, 19- Технология возделывания культуры агротехника, агротехника выращивания, 20- Технологическая схема возделывания культуры, 21. Устойчивость агроэкосистемы, 22. Фрезерование, 23. Удобрение, 24- Хозяйственная долговечность семян, 25.-Чистота семян, 26.- Ширина семян, 27. Физическая поглотительная способность почвы, 28. - Чизельная обработка, 29. Экосистема,</p>

					30.- Энергосберегающие технологические приемы
Производство продукции животноводства	5	7		ПК-12.1	31-1 32-3 33-3 34-3 35-2 36-1 37-2 38-2 39-3 40-4 41-1 42-3 43-3 44-3 45-2 46-1 47-2 48-2 49-3 50-4 51-2 52-2 53-1 54-1 55-1 56.Ликвор , 57. Постсинаптическая мембрана, 58. Кроветворение, 59. Группа крови , 60. Диастола, 61. Фибрин, 62. Фибриноген, 63.Минутный объем крови, 64.Жевание, 65.Адаптация, 66.Адекватная реакция, 67.Всасывание , 68. Частота дыхательных движений , 69. Чувствительность , 70. Экскреция

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### *Направление подготовки/специальность:*

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	ПК-13
Название компетенции	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции

### *Индикаторы достижения компетенции:*

Шифр индикатора	ПК-13.1
Наименование индикатора	Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции
Шифр индикатора	ПК-13.2
Наименование индикатора	Знает механизацию и автоматизацию основных процессов в растениеводстве и животноводстве
Шифр индикатора	ПК-13.3
Наименование индикатора	Знает методы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	4	4		ПК-13.2, 13.3	<p>1. Какими параметрами характеризуется пастеризация?</p> <p>А) температурой и временем выдержки</p> <p>Б) температурой молока</p> <p>В) количеством секций пастеризационной установки</p> <p>2. Пастеризация проходит при температуре:</p> <p>А) выше температуры кипения</p> <p>Б) равной температуре кипения</p> <p>В) горячим воздухом</p> <p>3. Стерилизация проходит при температуре:</p> <p>А) выше температуры кипения</p> <p>Б) равной температуре кипения</p> <p>В) горячим воздухом</p>

					<p>4. Нагрев молока в пластинчатых аппаратах в секции пастеризации осуществляется с помощью:</p> <p>А) горячей воды</p> <p>Б) встречным потоком молока</p> <p>В) горячим воздухом</p>
Оборудование перерабатывающих производств	7	9		ПК-13.1, ПК-13.2, ПК-13.3	<p>5 Коэффициент полезного действия определяется как отношение:</p> <p>1) полезно используемой теплоты к затраченной;</p> <p>2) затраченного количества теплоты к полезной;</p> <p>3) полезно используемой теплоты к потерям в окружающую среду.</p> <p>6 Для электрических аппаратов количество выделившейся теплоты определяют как:</p> <p>1) произведение мощности нагревательных элементов на время работы;</p> <p>2) отношение мощности нагревательных элементов на время работы;</p> <p>3) отношение мощности нагревательных элементов на время работы.</p> <p>7. Роликовый транспортер без привода, представляет собой наклонную сварную раму с роликами, по которым продукт скатывается в сторону наклона, называется ...</p> <p>8. Варочный аппарат, который работает при избыточном давлении, называется ...</p> <p>9. Обезжиренные сливки или побочный продукт, получаемый при производстве масла из коровьего молока, называется ...</p> <p>10. Устройство для набивания фаршем колбасных оболочек, называется ...</p> <p>11. металлические трубка для формирования колбасной оболочки, называется ...</p> <p>12. Нагрев молока в пластинчатых аппаратах в секции пастеризации осуществляется с помощью горячей ...</p>
Технология переработки продукции растениеводства	6	6		ПК-13.1, ПК-13.3	<p>13. Вид биологических потерь зерна при хранении, относящихся к неизбежным:</p> <p>а) дыхание;</p> <p>б) прорастание;</p> <p>в) самосогревание;</p> <p>г) уничтожение вредителями.</p> <p>14. Показатель качества зерна 1-й группы (обязательный для некоторых культур):</p> <p>а) влажность;</p> <p>б) засоренность;</p> <p>в) зараженность;</p> <p>г) натура.</p> <p>15. .... - зерно плотной структуры, с гладкой и блестящей поверхностью разреза эндосперма, просвечиваемое на специальном устройстве.</p> <p>16. .... - физико-химически и механически связанная с тканями зерна вода, удаляемая в стандартных условиях определения;</p>



Процессы и аппараты перерабатывающих производств	5	5		ПК-13.2, ПК-13.3	<p>17. Что такое критериальное уравнение?</p> <p>1-дифференциальное уравнение, содержащее критерии подобия;  2-функциональная зависимость между критериями подобия;  3-зависимость между критерием подобия и параметрическими критериями.</p> <p>18. В рекуперативных теплообменниках передача теплоты от одного теплоносителя к другому происходит</p> <p>1-мешением теплоносителей с разной температурой;  2-через разделяющую стенку;  3-за счет регенерации теплоносителей.</p> <p>19. Способность материальных тел проводить тепловую энергию от более нагретых частей тела к менее нагретым частям тела путём хаотического движения частиц тела, называют ...</p> <p>20. Устройство для сжатия и подачи какого-либо газа под давлением не ниже 115 кПа, называется ...</p>
Технология хранения продукции растениеводства	5	7		ПК-13.1, ПК-13.3	<p>25. Какой из перечисленных показателей качества является обязательным для всех партий зерна и семян любой культуры независимо от целевого назначения?</p> <p>а. Натура.  б. Стекловидность.  в. Влажность.  г. Число падения.</p> <p>26. Озимая краснозерная пшеница относится:</p> <p>а. К 1 типу  б. Ко II типу  в. КIII типу  г. КIV типу</p> <p>27..... – свойство продукции сохранять исходные характеристики без значительных потерь в течение определенного промежутка времени.</p> <p>28..... – процесс удаления из них влаги в количестве, исключающем возможность микробиологических и биохимических процессов, для обеспечения длительного хранения высушенных продуктов.</p>
Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства	7,8	8,9		ПК-13.1	<p>29. Перечислите операции, характерные для обработки мякотных субпродуктов (выберите несколько вариантов ответа):</p> <p>*а) очистка от посторонних тканей;  *б) охлаждение;</p>

					<p>в) шпарка и удаление слизистой оболочки; *г) промывка водопроводной водой</p> <p>30. Сырьем для производства пищевого жира служит (выберите несколько вариантов ответа): *а) внутренняя жировая ткань; *б) костный жир; в) мездровый жир хряков; *г) подкожная жировая ткань</p> <p>31. ....- Способ посола, основанный на натирании мяса посолочной смесью с последующим пересыпанием солью и выдерживанием в течение определенного времени.</p> <p>32. .... - Изделие из колбасного фарша в оболочке, подвергнутое тепловой обработке до готовности к употреблению.</p>
Пищевые и биологически активные добавки	5	6		ПК-13.1	<p>33. Пищевые добавки – это...</p> <p>1) органические соединения, преднамеренно вводимые в пищевые продукты для повышения их биологической и пищевой ценности; 2) вещества природного, синтетического или минерального происхождения, преднамеренно вводимые в продукты для придания им определенных свойств; 3) искусственные вещества, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения качества пищевых продуктов; 4) неорганические и органические соединения, преднамеренно вводимые в пищевые продукты для повышения пищевой ценности, при этом сами не употребляются самостоятельно в пищу;</p> <p>34. Документы, регулирующие применение и оборот ПД: 1) СанПиН 2.3.2.1290 Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище; 2) Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" МУК 2.3.2.721-98 "Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище"; 3) СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов; 4) Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; Кодекс Алиментариус.</p> <p>35 Пищевая добавка Е440-полисахарид, который содержит в фруктах, ягодах и некоторых овощах, при нагревании его с сахаром, получают разные текстуры: джемы и желе, называется...</p> <p>36. Загуститель Е441 животного происхождения, который добывают путём длительного вываривания из костей, хрящей, кожи, копыт и тому подобном животных или рыбы, называют...</p>
Водоснабжение, водоотведение и утилизация	8	8		ПК-13.1	<p>37 Каким образом определяется цветность воды 1- мутномером</p>

сточных вод предприятий АПК					<p>2- по платиново-кобальтовой шкале 3- по учету солей кальция и магния в воде</p> <p>38 Каким образом определяется жёсткость воды 1- мутномером 2- по платиново-кобальтовой шкале 3- по учету солей кальция и магния в воде</p> <p>39 Резервуар для очистки сточных вод от жиров и (частично) от взвешенных веществ, называется...</p> <p>40 Бак, в котором накапливается холодная вода, внутри бака имеется нагревательный элемент, который подогревает холодную воду и подает ее в трубы для горячей воды, называется...</p>
Холодильное и вентиляционное оборудование	8	8		ПК-13.2	<p>41 Ресивер может быть: 1- биметаллическим; 2- компаундным; 3- дилатометрическим.</p> <p>42 Реле давления непосредственно управляет работой: 1- ресивера 2- компрессора; 3- испарителя</p> <p>43 Технология холодильной обработки продуктов, противоположная замораживанию, называется...</p> <p>44 Физический эффект, на котором построена работа термоэлектрического холодильника, называется, эффект...</p> <p>45 Изменение температуры газа или жидкости (хладагента и пр.) при стационарном адиабатическом дросселировании, называется, эффект...</p>
Технология молока и молочных продуктов	7,8	8,9		ПК-13.1	<p>46. Какую концентрацию спирта выдерживает молоко, относящееся к первой группе по алкогольной пробе: а) 68% б) 70% в) 75% г) 80%</p> <p>47. До какой температуры молоко после доения должно быть очищено и охлаждено? а) до температуры <math>4 \pm 2</math> °C в течение 2 часов б) до температуры <math>10 \pm 2</math> °C в течение 1 часа в) до температуры <math>6 \pm 2</math> °C в течение 2 часов г) до температуры <math>8 \pm 2</math> °C в течение 1 часа</p> <p>48. Молокосодержащий продукт, изготавливаемый по технологии сыра с использованием немолочного жира и/или белка, с последующей термообработкой</p>

					или без нее.....  49. Молокосодержащий продукт, изготавливаемый по технологии плавленого сыра с использованием немолочного жира и/или белка. ....
Технология цельномышечных и реструктурированных мясных изделий	7,8	9,10		ПК-13.1	50. ...- Мясное изделие цилиндрической формы, плотно перевязанное шпагатом или изготовленное в металлической форме, в вареном, запеченном, копченом, копчено-запеченном, или варено-копченом виде. 51. ...-Мясное изделие без костей из тазобедренной части свиной туши, натертое солью, с чесноком или без чеснока, в вареном, запеченном или жареном виде. 52. При сильном сморщивании оболочки батонов необходимо: Варианты ответа: а) изменить в рецептуре содержание воды и жира и снизить количество соединительнотканых белков в составе фарша б) изменить в рецептуре содержание соли и нитрита в) изменить в рецептуре содержание воды и нитрита г) изменить в рецептуре содержание жира 53. Что применяют во избежании воздушных пустот (бульонных отеков) в колбасных батонах? Варианты ответа: а) прокалывают оболочки в целях удаления воздуха из фарша, т.е. производят штриковку колбас б) проводят вакуумирование фарша в) бракуют г) А+Б
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	5	5		ПК-13.2	54. Для каких целей в башмаке норрии установлено реле скорости: 1- Для регулирования производительности. 2- Для отключения привода при обрыве ленты. 3- Для регулирования натяжения ленты. 4- Отключения подающего в норию транспортера 55. Единый блок, включающий в себя герметичный компрессор, воздушный конденсатор, воздухоохладитель и электронную панель управления; устанавливается на сборных холодильных камерах с толщиной стены не более 120 мм в отверстии панели камеры на стене или потолке: 1- моноблок 2- сплит-система 3- компрессорно-конденсаторная установка 4-мультисплит система 56. Осмотр пищевого сырья с отбраковкой непригодных для переработки экземпляров: битых, заплесневелых, неправильной формы, незрелых и т.п., называют ... 57 Разделение пищевого продукта на однородные фракции по качеству (спелость, зрелость, цвет), называется ...

Автоматизированные технологии предприятий АПК	8	8		ПК-13.1, ПК-13.2	<p>58. По какому принципу пропорциональный регулятор осуществляет управление?</p> <p>а) П-регулятор осуществляет выработку управляющего воздействия пропорционально времени возмущения;</p> <p>б) П-регулятор осуществляет выработку управляющего воздействия прямо пропорционально мощности возмущения;</p> <p>в) П-регулятор осуществляет выработку управляющего воздействия пропорционально входному сигналу с установленным коэффициентом пропорциональности;</p> <p>г) П-регулятор осуществляет выработку управляющего воздействия обратно пропорционально времени рассогласования.</p> <p>59. По какому принципу релейный регулятор осуществляет управление?</p> <p>а) Релейный регулятор основан на принципе двухпозиционного управления — между минимальным и максимальным значением регулируемого параметра;</p> <p>б) Релейный регулятор основан на принципе мажоритарного срабатывания — например, двух из трёх датчиков;</p> <p>в) Релейный регулятор основан на принципе цифрового управления — от нулевого до 100-процентного изменения регулируемого параметра;</p> <p>г) Релейный регулятор основан на принципе аналого-цифрового мультипозиционного управления — он срабатывает при аварийном или предаварийном значении регулируемого параметра.</p> <p>60. Что понимается в автоматизации под обратной связью?</p> <p>а) Под обратной связью в автоматизации понимается прямо пропорциональная связь между регулируемыми параметрами;</p> <p>б) Под обратной связью в автоматизации понимается степенная связь между регулируемыми параметрами;</p> <p>в) Под обратной связью в автоматизации понимается математическое ожидание между входными и выходными параметрами;</p> <p>г) Под обратной связью в автоматизации понимается учёт величины выходного сигнала при формировании управляющих воздействий.</p> <p>61. Что понимается под термином «автоматическая сигнализация»?</p> <p>а) Подача звукового сигнала при достижении тем или иным параметром заданного значения (уставки);</p> <p>б) Подача светового (электрического) сигнала на пульт диспетчера при достижении тем или иным параметром предаварийного или аварийного значения;</p> <p>в) Подача голосового предупреждения при достижением того или иного параметра заданного значения;</p> <p>г) Подача вибрационного сигнала при достижении того или иного параметра заданного значения;</p> <p>д) Все перечисленное верно.</p>
Эксплуатация и ремонт	3	5		ПК-13.1, ПК-13.2	62. Устройство, которое использует давление сжатого воздуха, чтобы произвести

машинно-тракторного парка и технического оборудования					<p>механическое движение, называется:</p> <p>А) пневматическим исполнительным механизмом;  Б) гидравлическим исполнительным механизмом;  В) воздушным исполнительным механизмом.</p> <p>63. Системой управления двигателем называется-</p> <p>А) электронная система управления, которая <u>обеспечивает работу двух и более систем двигателя</u>;  Б) система управления, обеспечивающая работу одного двигателя.</p> <p>64. Система управления двигателем включает:</p> <p>А) входные датчики,  Б) электронный блок управления  В) исполнительные устройства систем двигателя.</p> <p>65. Автоматическая система объектовой охранной сигнализации – это</p> <p>А) совокупность совместно действующих технических средств обнаружения проникновения (попытки проникновения) на охраняемый объект, сбора, обработки, передачи и представления в заданном виде информации о проникновении (попытки проникновения) и другой служебной информации.  Б) совокупность совместно действующих технических средств обнаружения проникновения (попытки проникновения) на охраняемый объект, сбора, обработки информации.</p>
---	--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	4	4		ПК-13.2, 13.3	1.а, 2.в, 3.а, 4.а
Оборудование перерабатывающих производств	7	9		ПК-13.1, ПК-13.2, ПК-13.3	5-1, 6-1, 7- рольганг, 8-автоклав, 9- пахта, 10- шприц, 11- цевка, 12-воды,
Технология переработки продукции растениеводства	6	6		ПК-13.1, ПК-13.3	13- в, 14-а, 15- Стекловидное зерно 16.-влажность зерна
Процессы и аппараты перерабатывающих производств	5	5		ПК-13.2, ПК-13.3	17-2, 18-2, 19- Теплопроводность, 20-компрессор
Технология хранения продукции растениеводства	5	7		ПК-13.1, ПК-13.3	25- в, 26- г, 27- Сохраняемость, 28 - Сушка плодов и овощей
Технология хранения,	7,8	8,9		ПК-13.1	29.- а,б,г, 30- а,б,г , 31- Сухой посол мяса, 32- Колбаса

переработки и стандартизация продукции животноводства					
Пищевые и биологически активные добавки	5	6		ПК-13.1	33-2, 34-1, 35-пектин, 36-желатин
Водоснабжение, водоотведение и утилизация сточных вод предприятий АПК	8	8		ПК-13.1	37-3, 38-водоснабжение, 39-жироуловитель (жироловка), 40-бойлер
Холодильное и вентиляционное оборудование	8	8		ПК-13.2	41-2, 42-2, 43-отепление, 44-Пельтье, 45-Джоуля-Томсона
Технология молока и молочных продуктов	7,8	8,9		ПК-13.1	46- г, 47- а, 48-сырный продукт, 49-сырный продукт плавленый.
Технология цельномышечных и реструктурированных мясных изделий	7,8	9,10		ПК-13.1	50. Рулет 51. Буженина 52.- а , 53. А+Б
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	5	5		ПК-13.2	54-2, 55-1, 56- инспекция, 57- сортировка
Автоматизированные технологии предприятий АПК	8	8		ПК-13.1, ПК-13.2	58- в, 59- а, 60-г, 61-д
Эксплуатация и ремонт машинно-тракторного парка и технического оборудования	3	5		ПК-13.1, ПК-13.2	62- А, 63- А, 64- А, Б, В, 65- А

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### Направление подготовки/специальность:

Код	35.03.07
Название	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность/профиль	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
Шифр компетенции	ПК-14
Название компетенции	Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

### Индикаторы достижения компетенции:

Шифр индикатора	ПК-14.1
Наименование индикатора	Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

### Формирование компетенции:

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Задания (тесты, вопросы, задачи, расчетные и ситуационные задачи, кейсы и т.д.)**
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	8	7		ПК-14.1	<p>1. _____ - это относительный показатель, характеризующий процентное отношение суммы прибыли к различным показателям (себестоимости, выручке, основным средствам, оборотным средствам, функционирующему капиталу и др.)</p> <p>2. Точка _____ — объем производства, при котором сумма дохода покрывает расходы общественного питания, прибыль при этом не образуется</p> <p>3. _____ - это стоимость основных производственных фондов предприятия, приходящаяся на каждый рубль выпускаемой продукции</p> <p>4. _____ - это стоимость валовой продукции, приходящаяся на 1 рубль основных производственных фондов</p> <p>5. _____ коэффициент – это соотношение тарифной ставки соответствующего разряда к тарифной ставке первого разряда</p> <p>6. Норма _____ - объем работ, который работник или группа работников определенной квалификации должна выполнить в единицу рабочего времени в конкретных организационно-технических условиях</p> <p>7. Определите средневзвешенный темп роста цен по следующим данным: цена на товар А в текущем периоде 10 у.е., а в предшествующем – 5 у.е., на</p>



					<p>товар Б – 12 и 12, С – 6 и 4 соответственно. Было поставлено товаров в текущем периоде на сумму А – 400 у.е., Б – 300 у.е., С – 300 у.е?</p> <p>8. Затраты на выполнение заказа – 2 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 200 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите оптимальный объем заказа, время между заказами и общие затраты в сутки.</p> <p>9. Затраты на выполнение заказа – 2 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 200 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите время между заказами (в днях) при закупке оптимальной партии сырья.</p> <p>10. Затраты на выполнение заказа – 2 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 200 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите общие затраты (в рублях) в сутки при закупке оптимальной партии сырья.</p> <p>11. Затраты на выполнение заказа – 3 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 300 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите оптимальный объем заказа</p> <p>12. Затраты на выполнение заказа – 3 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 300 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите время между заказами (в днях) при закупке оптимальной партии сырья.</p> <p>13. Затраты на выполнение заказа – 3 тыс. руб. Ежедневный расход сырья 300 кг. Стоимость хранения 1 т запаса 200 руб./сутки. Определите общие затраты (в рублях) в сутки при закупке оптимальной партии сырья.</p> <p>14. Основные производственные фонды предприятия на начало года составляли 3000 тыс. рублей. В течение года был осуществлен ввод основных фондов с 1 февраля на сумму 40 тыс. руб, с 20 мая - 50 тыс.руб., с 5 августа – на 70 тыс.руб., а также произошло их выбытие с 9 февраля на сумму 30 тыс. руб, с 18 мая – на 20 тыс. руб., с 1 августа – на 60 тыс. руб. Определить стоимость фондов на конец года. (ответ запишите в тыс. руб.)</p> <p>15. Определите сумму амортизации аппарата, первоначальная стоимость которого составляет 120 тыс. руб., а срок полезного использования -10 лет</p> <p>а) 10%</p> <p>б) 12 тыс. руб.</p> <p>в) недостаточно приведенных данных</p> <p>16. Основные производственные фонды предприятия на начало года составляли 3000 тыс. рублей. В течение года был осуществлен ввод основных фондов с 1 февраля на сумму 40 тыс. руб, с 20 мая - 50 тыс.руб., с 5 августа – на 70 тыс.руб., а также произошло их выбытие с 9 фев-раля на сумму 30 тыс. руб, с 18 мая – на 20 тыс. руб., с 1 августа – на 60 тыс. руб. Определить среднегодовую стоимость основных фондов.</p> <p>а) 3050</p> <p>б) 3030,8</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>в) недостаточно приведенных данных</p> <p>17. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить стоимость валовой продукции (ответ записать в тыс.руб.).</p> <p>а) 24000</p> <p>б) 15040</p> <p>в) 1,6</p> <p>г) 0,8</p> <p>д) нет правильного ответа</p> <p>18. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить величину фондоотдачи оборудования.</p> <p>а) 24000</p> <p>б) 15040</p> <p>в) 1,6</p> <p>г) 0,8</p> <p>19. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить среднегодовую стоимость оборудования.</p> <p>а) 24000</p> <p>б) 15040</p> <p>в) 1,6</p> <p>г) 0,8</p> <p>20. Стоимость оборудования цеха 15000 тыс. рублей. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 60 тыс. рублей; с 15 июля выбыло оборудование стоимостью 20 тыс. рублей. Размер выпуска продукции фактически составил 800 т за год, цена за 1т - 30 тыс. рублей. Производственная мощность цеха - 1000 т. Определить коэффициент интенсивного использования оборудования.</p> <p>а) 24000</p> <p>б) 15040</p>
--	--	--	--	---

				<p>в) 1,6 г) 0,8</p> <p>21. Определить фондоотдачу, если стоимость валовой продукции за год составила 15000 тыс. рублей; производительность труда 500 тыс. рублей в год на человека и фондовооруженность – 385 тыс. рублей на человека</p> <p>а) 30 б) 11550 в) 1,3</p> <p>22. Определите срок окупаемости проекта, если капитальные вложения составили 22875 тыс. руб., а чистая прибыль в год от реализации проекта планируется в размере 4575 тыс. руб.</p> <p>а) 3 года б) 4 года в) 5 лет г) нет правильного ответа</p> <p>23. Выделите НДС (20%), если стоимость закупленного сырья с учетом НДС составила 600 руб.</p> <p>а) 120 руб. б) 100 руб. в) 60 руб. г) недостаточно данных для выделения</p> <p>24. Возможность быстро продать актив по цене, близкой к рыночной</p> <p>а) маневренность б) независимость в) ликвидность г) оборачиваемость д) активность</p> <p>25) _____ определяется как отношение стоимости валовой продукции предприятия к среднесписочной численности работников</p> <p>26) В результате предложения к реализации трех новых видов колбасных изделий дополнительный годовой объем продаж составил: 254,7 тыс.руб., в т.ч. от изделия А – 120,6 тыс. руб., Б – 92,4 тыс. руб., В – 41,7 тыс. руб. Себестоимость продаж составила 214,4 тыс. руб., в т.ч. изделия А – 98,8 тыс.руб, Б – 80,1 тыс.руб., В – 35,5 тыс.руб.</p> <p>Определите годовой экономический эффект, выраженный в виде прироста прибыли. (Результат округлите до десятых).</p> <p>27) Предложенные мероприятия (проведение рекламной кампании, замена сырья, совершенствование технологии производства и пр.) повлияли на финансовые результаты деятельности предприятия, представленные в таблице:</p>
--	--	--	--	---

					<table><tr><th>Показатели</th><th>Текущий период</th><th>Предшествующий период</th></tr><tr><td>Объем продаж, тыс. руб.</td><td>3140,2</td><td>2540,7</td></tr><tr><td>Себестоимость продаж, тыс.руб.</td><td>2800,0</td><td>2380,9</td></tr></table> <p>Определить годовой экономический эффект от предложенных мероприятий. (Результат округлите до десятых).</p> <p>28. Внедрение новой технологии производства продукции (нового оборудования, замена сырья, условий хранения, упаковки) привело к изменению реализационных цен и себестоимости выпускаемой продукции:</p> <table><tr><th>Показатели</th><th>Новая продукция</th><th>Базовая продукция</th></tr><tr><td>Цена единицы продукции: А Б</td><td>204 руб./кг 366 руб./кг</td><td>174 руб./кг 256 руб./кг</td></tr><tr><td>Себестоимость единицы продукции А Б</td><td>179 руб./кг 328 руб./кг</td><td>155 руб./кг 228 руб./кг</td></tr><tr><td>Объем реализации продукции А Б</td><td>3562 кг 2012 кг</td><td></td></tr></table> <p>Определить годовой экономический эффект от предложенных мероприятий.</p> <p>29. Замена дорогостоящего сырья на более дешевое, с применением необходимых добавок, способствующих поддержанию высокого качества получаемой продукции, привело к снижению себестоимости продукции. Определить по данным таблицы годовой экономический эффект от применения данного мероприятия.</p> <table><tr><th>Показатели</th><th>Предшествующий период</th><th>Текущий период</th></tr><tr><td>Себестоимость - изделие А - изделие Б</td><td>89,4 руб./ед. 136,6 руб./ед.</td><td>86,8 руб./ед. 134,5 руб./ед.</td></tr></table>	Показатели	Текущий период	Предшествующий период	Объем продаж, тыс. руб.	3140,2	2540,7	Себестоимость продаж, тыс.руб.	2800,0	2380,9	Показатели	Новая продукция	Базовая продукция	Цена единицы продукции: А Б	204 руб./кг 366 руб./кг	174 руб./кг 256 руб./кг	Себестоимость единицы продукции А Б	179 руб./кг 328 руб./кг	155 руб./кг 228 руб./кг	Объем реализации продукции А Б	3562 кг 2012 кг		Показатели	Предшествующий период	Текущий период	Себестоимость - изделие А - изделие Б	89,4 руб./ед. 136,6 руб./ед.	86,8 руб./ед. 134,5 руб./ед.
Показатели	Текущий период	Предшествующий период																														
Объем продаж, тыс. руб.	3140,2	2540,7																														
Себестоимость продаж, тыс.руб.	2800,0	2380,9																														
Показатели	Новая продукция	Базовая продукция																														
Цена единицы продукции: А Б	204 руб./кг 366 руб./кг	174 руб./кг 256 руб./кг																														
Себестоимость единицы продукции А Б	179 руб./кг 328 руб./кг	155 руб./кг 228 руб./кг																														
Объем реализации продукции А Б	3562 кг 2012 кг																															
Показатели	Предшествующий период	Текущий период																														
Себестоимость - изделие А - изделие Б	89,4 руб./ед. 136,6 руб./ед.	86,8 руб./ед. 134,5 руб./ед.																														

					<table><tr><td>Объем выпуска и реализации продукции, ед.</td><td>-</td><td>10210 ед.</td></tr><tr><td>- изделие А</td><td>-</td><td>26500 ед.</td></tr><tr><td>- изделие Б</td><td></td><td></td></tr></table>	Объем выпуска и реализации продукции, ед.	-	10210 ед.	- изделие А	-	26500 ед.	- изделие Б																													
Объем выпуска и реализации продукции, ед.	-	10210 ед.																																							
- изделие А	-	26500 ед.																																							
- изделие Б																																									
					<p>30. Предложенное мероприятие в области маркетинга позволило увеличить цену реализации продукции без изменения её себестоимости. Определить годовой экономический эффект от данного мероприятия по данным таблицы:</p> <table><tr><td>Показатели</td><td>Предшествующий период</td><td>Текущий период</td></tr><tr><td>Цена</td><td></td><td></td></tr><tr><td>- товара А</td><td>48,8 руб./ед.</td><td>50,5 руб./ед.</td></tr><tr><td>- товара Б</td><td>13,2 руб./ед.</td><td>14,7 руб./ед.</td></tr><tr><td>- товара В</td><td>24,5 руб./ед.</td><td>28,6 руб./ед.</td></tr><tr><td>- товара Г</td><td>29,1 руб./ед.</td><td>30,2 руб./ед.</td></tr><tr><td>Объем выпуска и реализации</td><td></td><td></td></tr><tr><td>- товара А</td><td>-</td><td>5600 ед.</td></tr><tr><td>- товара Б</td><td>-</td><td>10750 ед.</td></tr><tr><td>- товара В</td><td>-</td><td>1950 ед.</td></tr><tr><td>- товара В</td><td>-</td><td>12700 ед.</td></tr><tr><td>- товара Г</td><td></td><td></td></tr></table>	Показатели	Предшествующий период	Текущий период	Цена			- товара А	48,8 руб./ед.	50,5 руб./ед.	- товара Б	13,2 руб./ед.	14,7 руб./ед.	- товара В	24,5 руб./ед.	28,6 руб./ед.	- товара Г	29,1 руб./ед.	30,2 руб./ед.	Объем выпуска и реализации			- товара А	-	5600 ед.	- товара Б	-	10750 ед.	- товара В	-	1950 ед.	- товара В	-	12700 ед.	- товара Г		
Показатели	Предшествующий период	Текущий период																																							
Цена																																									
- товара А	48,8 руб./ед.	50,5 руб./ед.																																							
- товара Б	13,2 руб./ед.	14,7 руб./ед.																																							
- товара В	24,5 руб./ед.	28,6 руб./ед.																																							
- товара Г	29,1 руб./ед.	30,2 руб./ед.																																							
Объем выпуска и реализации																																									
- товара А	-	5600 ед.																																							
- товара Б	-	10750 ед.																																							
- товара В	-	1950 ед.																																							
- товара В	-	12700 ед.																																							
- товара Г																																									
					<p>31. Рационализаторское предложение позволило предприятию реализовать дополнительное количество продукции без изменения цен реализации и себестоимости её производства. Определить годовой экономический эффект в результате прироста объема продаж по данным таблицы:</p> <table><tr><td>Продукт</td><td>Цена реализации, руб./шт.</td><td>Себестоимость руб./ед.</td><td>Дополнительный объем реализации продукции, ед.</td></tr><tr><td>А</td><td>422,5</td><td>388,4</td><td>985</td></tr><tr><td>Б</td><td>135,4</td><td>104,7</td><td>421</td></tr><tr><td>В</td><td>88,6</td><td>80,1</td><td>1545</td></tr></table>	Продукт	Цена реализации, руб./шт.	Себестоимость руб./ед.	Дополнительный объем реализации продукции, ед.	А	422,5	388,4	985	Б	135,4	104,7	421	В	88,6	80,1	1545																				
Продукт	Цена реализации, руб./шт.	Себестоимость руб./ед.	Дополнительный объем реализации продукции, ед.																																						
А	422,5	388,4	985																																						
Б	135,4	104,7	421																																						
В	88,6	80,1	1545																																						
					<p>(Результат округлите до десятых).</p> <p>32. Внедрение рационализаторского предложения связано с экономией материальных ресурсов, используемых для выпуска основной продукции (мука, мясо, рыба и т.п.) Определить годовой экономический эффект в результате экономии ресурсов по данным таблицы:</p>																																				

					<table><tr><th>Показатели</th><th>Текущий период</th><th>Предшествующий период</th></tr><tr><td>Расход сырья на единицу продукции: А Б</td><td>4,2 кг 1,06 кг</td><td>4,34 кг 1,22 кг</td></tr><tr><td>Цена приобретения сырья А Б</td><td>43,9 руб./кг 51,1 руб./кг</td><td>43,9 руб./кг 51,1 руб./кг</td></tr><tr><td>Расходы, связанные с доставкой сырья А Б</td><td>0,64 руб./кг 0,64 руб./кг</td><td>0,64 руб./кг 0,64 руб./кг</td></tr><tr><td>Объем производства и реализации продукта 1 2</td><td>18920 кг 24522 кг</td><td></td></tr></table>	Показатели	Текущий период	Предшествующий период	Расход сырья на единицу продукции: А Б	4,2 кг 1,06 кг	4,34 кг 1,22 кг	Цена приобретения сырья А Б	43,9 руб./кг 51,1 руб./кг	43,9 руб./кг 51,1 руб./кг	Расходы, связанные с доставкой сырья А Б	0,64 руб./кг 0,64 руб./кг	0,64 руб./кг 0,64 руб./кг	Объем производства и реализации продукта 1 2	18920 кг 24522 кг	
Показатели	Текущий период	Предшествующий период																		
Расход сырья на единицу продукции: А Б	4,2 кг 1,06 кг	4,34 кг 1,22 кг																		
Цена приобретения сырья А Б	43,9 руб./кг 51,1 руб./кг	43,9 руб./кг 51,1 руб./кг																		
Расходы, связанные с доставкой сырья А Б	0,64 руб./кг 0,64 руб./кг	0,64 руб./кг 0,64 руб./кг																		
Объем производства и реализации продукта 1 2	18920 кг 24522 кг																			

(Результат округлите до сотых).

33. В результате предложенных мероприятий в течение года сэкономлено 46520кВт.-час электроэнергии и 10500 м<sup>3</sup> природного газа, используемых на отопление производственных помещений. Определить годовой экономический эффект от экономии ресурсов, если тариф на электроэнергию 2,73 руб., а на газ -3,78 руб. (Результат округлите до десятых)

34. К затратам на производство продукции не относятся:

- а) оплата труда работников основного производства
- б) маркетинговые расходы
- в) затраты на содержание основных средств
- г) расходы на электроэнергию

35. Основным источником простого воспроизводства основных средств

					<p>является</p> <p>а) амортизация</p> <p>б) прибыль</p> <p>в) выручка от ликвидации основных средств</p> <p>г) краткосрочные и долгосрочные кредиты</p> <p>36. Процесс нарушения соотношения уровней цен на продукцию сельского хозяйства и промышленности представляет собой:</p> <p>а) диспаритет цен;</p> <p>б) агропромышленную интеграцию;</p> <p>в) процесс ценообразования;</p> <p>г) дифференциацию доходов граждан.</p> <p>37. Чему равен нормативный срок службы здания молочно-товарной фермы, если норма амортизации составляет 5%?</p> <p>38. В структуре затрат на переработку продукции к переменным затратам не относятся</p> <p>а) оплата труда работников основного производства</p> <p>б) амортизация основных средств</p> <p>в) затраты на транспортировку сырья</p> <p>г) затраты на электроэнергию</p> <p>39. Коммерческая (полная) себестоимость продукции включает в себя</p> <p>а) только затраты на производство продукции</p> <p>б) затраты на производство и реализацию продукции</p> <p>в) только затраты на реализацию продукции</p> <p>г) только затраты на переработку продукции</p> <p>40. Оценить в целом эффективность использования основных производственных фондов организации позволяет показатель?</p> <p>а) надёжности;</p> <p>б) устойчивости;</p> <p>в) сбалансированности;</p> <p>г) фондоотдачи</p> <p>41. Каким образом лучше оценивать эффективность разработанных планов?</p> <p>а) через систему натуральных и финансовых показателей;</p> <p>б) через систему натуральных и стоимостных показателей;</p> <p>в) через систему базисных и индексных коэффициентов;</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>г) через систему плановых и фактических коэффициентов</p> <p>42. Повышение эффективности использования трудовых ресурсов характеризует:</p> <p>а) увеличение показателя выработки</p> <p>б) увеличение показателя трудоемкости</p> <p>в) снижение показателя производительности труда</p> <p>г) увеличение рабочего времени</p> <p>43. Эффективность использования средств сельскохозяйственного предприятия характеризуют показатели?</p> <p>а) рентабельности и деловой активности</p> <p>б) финансовой устойчивости</p> <p>в) ликвидности</p> <p>г) платёжеспособности</p> <p>44. Что показывает показатель ликвидности предприятия?</p> <p>а) способность предприятия рассчитываться по краткосрочным обязательствам;</p> <p>б) способность предприятия трансформировать различные виды активов в деньги;</p> <p>в) скорость оборачиваемости оборотных средств;</p> <p>г) стоимость основных фондов на 1 работника</p> <p>45. Рентабельность продаж – это</p> <p>а) статистический показатель экономической эффективности реализации</p> <p>б) абсолютный показатель экономической эффективности реализации</p> <p>в) относительный показатель экономической эффективности реализации</p> <p>г) базисный показатель экономической эффективности продаж</p> <p>46. На основании приведенных данных (объем производства, 15 ед.; переменные затраты на 1 ед. продукции, 120 руб.; постоянные затраты, 1980 руб.; цена реализации ед. продукции, 425 руб.) определите совокупный уровень рентабельности (округление до сотых)?</p> <p>47. О повышении эффективности использования рабочей силы свидетельствует</p> <p>а) увеличение показателя выработки;</p> <p>б) увеличение показателя трудоемкости;</p> <p>в) снижение показателя производительности труда;</p>
--	--	--	--	--	---



				<p>г) увеличение рабочего времени</p> <p>48. Рентабельность – это</p> <p>а) статистический показатель экономической эффективности;</p> <p>б) абсолютный показатель экономической эффективности;</p> <p>в) относительный показатель экономической эффективности;</p> <p>г) базисный показатель экономической эффективности</p> <p>49. Какие из перечисленных показателей характеризуют эффективность использования основных средств производства</p> <p>а) фондоотдача</p> <p>б) фондоемкость</p> <p>в) энерговооруженность труда</p> <p>г) число тракторов на 100 га</p> <p>50. Какие из названных показателей характеризуют эффективность переработки сель-скохозйственной продукции</p> <p>а) производительность труда</p> <p>б) фондовооруженность работников</p> <p>в) мощность перерабатывающего предприятия</p> <p>г) цена реализации продукции</p> <p>д) уровень рентабельности производства</p> <p>51. Объём производства и реализации продукции, при котором расходы будут компенсированы доходами, а при производстве и реализации каждой последующей единицы продукции предприятие начинает получать прибыль – это:</p> <p>52. _____ - это финансовый отчетный документ, отражающий стоимость активов, обязательств и собственного капитала по состоянию на определенный момент времен</p> <p>53. Фермер, работая на своем участке, получает ежегодный доход в размере 1 млн. руб. Рыночная стоимость земли, машин и оборудования фермера составляет 4 млн. руб. Определить, чему равна ежегодная бухгалтерская прибыль, если ставка банковского процента равна 10%, а совокупные ежегодные издержки на обработку земли – 500 тыс. руб.</p> <p>54. Собственные средства агропредприятия составляют 34 886 883 руб., заемные средства 8 889 508 руб., валюта баланса 43 776 391 руб. Определите коэффициент финансовой независимости (округление до</p>
--	--	--	--	---

				<p>сотых).</p> <p>55. Назовите показатели эффективности использования земли:</p> <p>а) урожайность, валовая продукция на 100 га с.-г. угодий</p> <p>б) урожайность, структура посевов, фондоотдача</p> <p>в) норма прибыли, урожайность, себестоимость продукции</p> <p>г) урожайность сельскохозяйственных культур, продуктивность животных, структура посевов</p> <p>56. К ненормируемым оборотным средствам агропредприятия относится (-ятся)?</p> <p>а) производственные запасы</p> <p>б) денежные средства в расчетах</p> <p>в) незавершенное производство</p> <p>г) готовая продукция на складах</p> <p>57. Определите, какую цену необходимо установить для получения прибыли в размере 38 тыс. руб. Планируется реализация 4000 шт. снеков. Постоянные затраты на весь объем производства - 58 тыс. руб. Переменные затраты в единице продукции - 15 руб.</p> <p>58. На основании данных о хозяйственной деятельности (переменные затраты на 1 ед продукции, 120 руб.; постоянные затраты, 1980 руб.; цена реализации ед. продукции, 350 руб.), определить прибыль от продажи 10 ед. с.х. продукции (выразить в цифрах)?</p> <p>59. Постоянные издержки составляют 450 тыс. руб. Переменные издержки 340 руб./шт. Цена реализации – 1100 руб./шт. Количество продукции – 100 шт. Рассчитать точку безубыточности в стоимостном выражении (выразить в цифрах)</p> <p>60. На основании приведенных данных (объем производства, 15 ед.; переменные затраты на 1 ед. продукции, 120 руб.; постоянные затраты, 1980 руб.; цена реализации ед. продукции, 425 руб.) определите рентабельность продаж (округление до сотых)?</p> <p>61. При снижении трудоемкости на 20% производительность труда повышается на:</p> <p>а) 10%</p> <p>б) 15%</p> <p>в) 20%</p> <p>г) 25%</p>
--	--	--	--	---

					<p>62. Продолжительность оборота текущих активов по сравнению с предыдущим кварталом увеличена на 2,5 дня. Как это отразится на потребности в оборотных средствах?</p> <p>а) не отразится;  б) потребность уменьшится;  в) придется привлекать дополнительные средства;  г) останется не изменой</p> <p>63. Предприятие приобрело очиститель для семян, стоимость которого составила 22800 тыс. руб., доставка – 7500 тыс. руб., установка – 1440 тыс. руб. Чему равна первоначальная стоимость очистителя семян?</p> <p>а) 30300 тыс. руб.;  б) 22800 тыс. руб.;  в) 31740 тыс. руб.;  г) 24240 тыс. руб..</p>
--	--	--	--	--	---

**Ключи к заданиям:**

Дисциплина	Семестр изучения			Шифр индикатора	Ключи к заданиям
	ОФО	ЗФО	ОЗФО		
Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий					1. рентабельность 2. безубыточности 3. фондоемкость 4. фондоотдача 5. тарифный 6. выработки 7. 155 8. 2 9. 10 10. 400 11. 3 12. 10 13. 600 14. 3050 15. 6 16. 6 17. а 18. в 19. 6 20. г 21. в

					22. в 23. б 24. в 25. производительность труда 26. 40,3 27. 180,4 28. 41492 29. 82196 30. 47610 31. 59645,7 32. 292731,13 33. 166689,6 34. б 35. а 36. а 37. 20 (лет) 38. б 39. б 40. г 41. а 42. а 43. а 44. б 45. в 46. 68,65 47. а 48. в 49. а, б 50. а, д 51. точка безубыточности 52. Баланс 53. 500 тыс. руб. 54. 0,8 55. а 56. б 57. 39 (руб.) 58. 320 59. 651315000 60. 40,71 61. г
--	--	--	--	--	--

					62. B
					63. B