

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: **Федеральное государственное бюджетное образовательное**
ФИО: Цыбиков Бэликто Батоевич **учреждение высшего образования**
Должность: Ректор **«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**
Дата подписания: 25.05.2026 11:42:05
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Агрономический факультет

«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий выпускающей кафедрой
Общее земледелие

К.С.-Х.Н., ДОЦЕНТ

уч. ст., уч. зв.

Соболев В.А.

подпись

«28» апреля 2026 г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Декан
Агрономический факультет

К.С.-Х.Н., ДОЦЕНТ

уч. ст., уч. зв.

Манханов А.Д.

подпись

«28» апреля 2026 г.

**Оценочные материалы
Дисциплины (модуля)**

**Б1.О.13 Хранение и переработка продукции растениеводства
Направление 35.03.04 Агрономия
направленность (профиль) Агробизнес**

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств.
2. Оценочные материалы является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины (модуля).
3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины (модуля).
4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включают в себя:
 - оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины (модуля).
 - оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;
 - оценочные средства, применяемые для текущего контроля;
5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине (модулю) являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины (модуля), в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины (модуля).

Перечень видов оценочных средств

Комплект заданий для практических работ
Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов
Комплект тестовых заданий
Комплект заданий для самостоятельной работы обучающихся
Комплект заданий для деловой игры

Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:
Хранение и переработка продукции растениеводства

1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»

Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины

1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	зачёт / дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам

1. Сущность дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства». История развития курса.
2. Основные задачи курса «Технология хранения и переработки продукции растениеводства». Значение этого курса в подготовке специалистов сельского хозяйства.
3. Виды потерь сельскохозяйственных продуктов при хранении. Меры борьбы с потерями.
4. Роль отечественной науки в разработке основы хранения сельскохозяйственных продуктов.
5. Классификация зерна и семян по химическому составу.
6. Теоретические основы хранения зерна в сухом состоянии.
7. Сушка семенного и продовольственного зерна главнейших сельскохозяйственных культур.
8. Характеристика зерновой массы как объекта хранения.
9. Физические свойства зерновой массы и их практическое значение при хранении зерна.
10. Классификация показателей качества товарного зерна. Порядок проведения анализов.
11. Самосогревание зерновых масс, его сущность и условия, способствующие возникновению.
12. Показатели свежести зерна. Значение этих показателей в основе качества зерна.
13. Учет количества и качества зерна при хранении.
14. Нормы естественной убыли зерна при хранении.
15. Натура зерна, факторы, влияющие на натуру. Оплата за зерно с учетом этого показателя.
16. Влажность - как основной показатель качества зерна.
17. Методы определения влажности Оплата за зерно с учетом влажности.
18. Правила размещения семенного и продовольственного, фуражного зерна в хранилищах.
19. Классификация свойств зерновой массы. Теплофизические свойства и значение их в практике хранения зерна.
20. Зараженность зерна. Оплата зерна с учетом зараженности.
21. Активное вентилирование зерновых масс. Основы приема, типы установок Определение целесообразности активного вентилирования.
22. Виды самосогревания зерновых масс, факторы, влияющие на их возникновение.
23. Стекловидность зерна и значение этого показателя для макаронной промышленности.
24. Послеуборочное дозревание зерна и его значение при хранении.
25. Засоренность зерна. Расчеты за зерно с учетом засоренности.
26. Режим сушки зерна и семян. Выбор режима сушки в зависимости от культуры, качества и назначения.
27. Подготовка зернохранилищ к приему зерна нового урожая (включая дезинфекцию) .
28. Теоретические основы хранения зерна в охлажденном состоянии. Способы охлаждения зерновых масс .
29. Хранение зерновых масс без доступа воздуха, практическое применение этого режима .
30. Общая характеристика режимов хранения зерновых масс, применяемых в сельском хозяйстве .

31. Типы зерносушилок, применяемые в сельском хозяйстве, их краткая характеристика .
32. Прорастание зерна при хранении и мероприятия, предупреждающие эти явления .
33. Основные показатели качества зерна, учитываемые при заготовках, их практическое значение .
34. Условия расчетов за сильные и твердые пшеницы .
35. Классификация зерна по типовому составу. Отличительные признаки твердой и мягкой пшеницы .
36. Наблюдение за зерном семенного, фуражного и продовольственного назначения по периодам хранения .
37. Технология хранения картофеля в стационарных хранилищах (способы размещения, высота насыпи, режимы и т.д.) .
38. Лук - как объект хранения. Хранение лука теплым и холодным способом .
39. Условия и технология хранения столовых корнеплодов .
40. Виды потерь и пути сокращения потерь сочной группы при хранении .
41. Особенности капусты как объекта хранения .
42. Подготовка партий картофеля и овощей к хранению. Значение этого мероприятия .
43. Стандарты на картофель и овощи. Расчеты за картофель и овощи с учетом их качества.
44. Способы хранения картофеля и овощей.
45. Дыхание. Факторы, влияющие на сохранность картофеля и овощей.
46. Значение и методы регулирования температуры, относительной влажности воздуха и состава газовой среды при хранении картофеля и овощей.
47. Особенности условий хранения картофеля по периодам (лечебный, основной, весенний) .
48. Способы регулирования режимов по периодам хранения.
49. Химический состав плодов, овощей и картофеля.
50. Дыхание плодов, овощей и картофеля. Виды дыхания, факторы влияющие на интенсивность дыхания. Расчеты за картофель и овощи при продаже государству.
51. Причины, вызывающие отпотевание, увядание картофеля и овощей. Способы, предупреждающие эти явления.

Перечень заданий для практических работ

Тема. Методы отбора проб и выделения навесок зерна

Задание 1. Ознакомиться со щупами различных систем и изъятием точечных проб из партии зерна; с порядком проведения анализов пробы зерна.

Задание 2. Выделить навеску зерна для анализа на делителе БИС – 1. Нарисовать порядок и количество точечных проб зерна.

Задание 3. Описать правила отбора среднесуточной и средней пробы по ГОСТ 13586.3-83

Контрольные вопросы

1. Классификация показателей качества зерна.
2. Что понимают под партией зерна?
3. Что такое точечные пробы?
4. Что понимают под объединенной пробой?
5. В каких случаях объединенная проба считается как средняя проба?
6. Укажите правила отбора точечных проб из автомашины.
7. Какие приборы служат для взятия точечных проб?
8. Назовите правила выделения средней пробы и ее массу.
9. Какие партии зерна считают однородными?

Тема. Определение показателей свежести зерна

Задание 1.

Определить свежесть зерна средней пробы по ГОСТ 10967-75

Задание 2. Описать причины изменения цвета и запаха зерна. Дать краткую характеристику сорбционным запахам и запахам разложения.

Задание 3. Укажите характерные морфологические, биохимические и технологические особенности зерна с отклонениями в качестве; морозобойное, проросшее, перегретое при сушке, самосогревшееся зерно.

Контрольные вопросы

1. Что понимают под показателями свежести зерна?
2. Причины возникновения запахов разложения и их устранения.
3. На какие группы подразделяются запахи зерна?
4. К какой группе запахов относится солодовый?
5. Причины возникновения гнилостного запаха зерна.
6. Укажите дефекты вкуса зерна.
7. Методы определения свежести зерна.
8. Причины возникновения гнилостного запаха.
9. К какой группе относится амбарный запах, способы его устранения.

Тема. Определение примесей в товарном зерне

Задание 1. Ознакомиться со стандартом на методе определения примесей по ГОСТ – 13586.2 – 81

Задание 2. Разберите навеску пшеницы 50г на три фракции: основное зерно, зерновую примесь и сорную примесь; взвесьте отдельно примеси и подсчитайте их в процентах к навеске.

Контрольные вопросы

1. Методы определения засоренности зерна.
2. Укажите фракции зерновой массы
3. Какие основные фракции относятся к сорной примеси?
4. Что относят к основному зерну?
5. Как влияет засоренность на хранение семенного зерна?
6. Укажите базисные нормы засоренности в партиях продовольственной пшеницы.
7. Как нормируется засоренность зерна в партиях ржи, овса и ячменя государственными стандартами?
8. Как влияет сорная примесь на показатели свежести зерна.

Тема. Методы определения влажности зерна

Задание 1. Изучить методику определения влажности зерна по ГОСТ Р 50189 - 92.

Задание 2. Определить влажность анализируемой пробы методом высушивания или с предварительным подсушиванием.

Задание 3. Определить влажность зерна на одном из имеющихся влагомеров (ВЗПК - I, электроника ВЛК 01).

Контрольные вопросы

1. Что понимают под влажностью зерна?
2. Назовите методы определения влажности зерна.
3. Укажите состояние зерна по влажности.
4. К какой группе относится стандартный метод определения влажности зерна?
5. Как нормируется влажность в партиях зерна государственными стандартами?
6. На чем основаны электрические методы определения влажности зерна?
7. Влияние влажности на хранение зерновых масс.
8. На чем основан прямой метод определения влажности зерна и где он применяется?

Тема. Определение натурности зерна

Задание 1. Ознакомиться с устройством литровой метрической пурки.

Задание 2. Определите натурность зерна средней пробы и дополнительных проб, произвести расчет зерна с учетом натурности.

Контрольные вопросы

1. Что такое натурная масса зерна?
2. Какие факторы влияют на натурность зерна?
3. Методы определения натурной массы зерна.
4. Что собой представляет метрическая литровая пурка?
5. Какова базисная кондиция натурности пшеницы?
6. Назовите базисную натурную массу овса.
7. Каково технологическое значение натурной массы зерна?
8. Как влияют почвенно-климатические условия на натурность зерна?
9. Укажите размеры скидок и надбавок с учетом натурной массы зерна.
10. Как определить емкость склада с учетом объемной массы зерна?
11. Укажите размер скидок и надбавок за натурность зерна.

Тема. Методы определения типового состава и стекловидности зерна пшеницы

Задание 1. Определите тип пшеницы средней пробы.

Задание 2. Определите подтип пшеницы на основании оттенка цвета и процента стекловидности.

Задание 3. Определите общую стекловидность зерна пшеницы с использованием диафаноскопа.

Контрольные вопросы

1. Какие ботанические и биологические признаки положены в основу товарной классификации зерна пшеницы?
2. Какие признаки положены в основу деления пшеницы на подтипы?
3. Назовите методы определения типового состава зерна пшеницы.
4. Какой метод положен в основу разделения мягкой краснозерной пшеницы и мягкой белозерной пшеницы?
5. Назовите отличительные признаки зерна мягких и твердых пшениц.
6. К каким типам относится сильная пшеница?
7. Назовите подтипы четвертого типа пшеницы и их стекловидность.
8. К какому типу относится твердая пшеница?
9. Назовите группы зерна по стекловидности и их технологическое значение.
10. Для каких целей служит прибор диафаноскоп и его основные части.
11. Как определить общую стекловидность зерна пшеницы?
12. Какое значение имеет стекловидность для макаронной промышленности?

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Тема. Понятие о качестве и потерях сельскохозяйственных продуктов. Научные основы хранения и переработки продукции растениеводства

Задание 1. Изучив виды потерь плодоовощной продукции при хранении, установить причины потерь. Сделать выводы и предложения

Задание 2. Изучить влияние абиотических и биотических факторов на сохранность и качество продукции, используя литературу. Сделать выводы и предложения

Задание 3. Изучить применение термической, химической, механической стерилизации для консервирования сельскохозяйственных продуктов. Установить перспективы использования лучевой стерилизации. Сделать выводы и предложения

Тема. Общие принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов.

Задание 1. Биоз. Подпринципы биоза.

Задание 2. Анабиоз. Подпринципы анабиоза.

Задание 3. Ценоанабиоз. Подпринципы ценоанабиоза.

Задание 4. Абиоз. Подпринципы абиоза.

Используя литературные данные, дать характеристику всем принципам. Сделать выводы и предложения

Тема Хранение картофеля, овощей и плодов

Задание 1. Характеристика картофеля, овощей и плодов как объектов хранения.

Задание 2. Основы лежкости картофеля, овощей и плодов.

Задание 3. Режимы хранения картофеля, овощей и плодов.

Задание 4. Способы хранения картофеля, овощей и плодов.

Задание 5. Особенности хранения отдельных видов плодоовощной продукции.

Тема. Характеристика режимов и способов хранения плодов и овощей

Задание 1. Газовая среда-нормальная

Задание 2. Газовая среда- субнормальная

Задание 3. Среды, которые полностью или почти полностью лишены CO₂.

Тема. Технологические инновации при производстве и переработке плодов и овощей.

Задание. Дать характеристику инновационным способам и приемам производства, переработки плодоовощной продукции.

Комплект тестовых заданий

Раздел 1. Хранение растениеводческой продукции

Вопрос 1: Что предусматривает хранение продуктов по принципу ценоанабиоза

1. сохранность продукта за счет создания благоприятных условий для определенной группы микроорганизмов +
2. сохранность продукта за счет снижения интенсивности обмена веществ и деятельности микроорганизмов
3. сохранность продукта за счет своего иммунитета
4. сохранность продукта за счет уничтожения микроорганизмов.

Вопрос 2: Что предусматривает хранение продуктов по принципу биоза

1. сохранность продукта за счет своего иммунитета +
2. сохранность продукта за счет снижения интенсивности обмена веществ и деятельности микроорганизмов
3. сохранность продукта за счет создания благоприятных условий для определенной группы микроорганизмов
4. сохранность продукта за счет уничтожения микроорганизмов.

Вопрос 3: Что предусматривает хранение сельскохозяйственных продуктов в условиях ацидоанабиоза

1. создание в продукте кислой среды +
2. хранение в замороженном состоянии
3. хранение в сухом состоянии
4. создание повышенного осмотического давления в клетках самого продукта
5. хранение при температуре близкой к нулю
6. обработку продукта повышенной температурой до 100 °С и выше.

Вопрос 4: Что предусматривает хранение сельскохозяйственных продуктов в условиях криоанабиоза

1. хранение в замороженном состоянии +
2. хранение при температуре близкой к нулю
3. хранение в сухом состоянии
4. создание повышенного осмотического давления в клетках самого продукта
5. создание в продукте кислой среды
6. обработку продукта повышенной температурой до 100 °С и выше.

Вопрос 5: Что предусматривает хранение сельскохозяйственных продуктов в условиях психроанабиоза

1. хранение при температуре близкой к нулю
2. хранение в замороженном состоянии
3. хранение в сухом состоянии
4. создание повышенного осмотического давления в клетках самого продукта
5. создание в продукте кислой среды - обработку продукта повышенной температурой до 100 °С и выше.

Вопрос 6: Укажите требования к поздним яблокам высшего сорта

1. поперечный диаметр плодов округлой и овальной формы не менее соответственно 80 и 60 мм (0)
2. механические повреждения в виде легких нажимов общей площадью до 1 кв. см в местах заготовки +
3. механические повреждения в виде легких нажимов общей площадью до 2 кв. см в местах назначения +
4. повреждения вредителями и болезнями с зажившей кожицей до 2 кв. см и засохшими

5. повреждениями плодовой гнили до 2 %
6. отсутствие плодоножки не допускается
7. поперечный диаметр плодов округлой и овальной формы не менее соответственно 65 и 60 мм. +

Вопрос 7: Укажите требования к продовольственному отборному картофелю

1. наибольший диаметр клубней округло - овальной и удлиненной формы не менее соответственно 50 и 40 мм +
2. наибольший диаметр клубней округло - овальной и удлиненной формы не менее соответственно 60 и 50 мм
3. содержание мелких клубней не более 10, 0 %
4. содержание клубней с порезами, трещинами и вмятинами не более 2,0 % +
5. содержание увядших клубней с мелкой морщинистостью не более 5,0 % массы +
6. клубней с ржавностью (железистой пятнистостью) не более 2,0 % массы.

Вопрос 8: Укажите требования, соответствующие ГОСТ 1721 - 85 " Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая"

1. размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 2,5 ... 6,0 см+
2. размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 3,5 ... 8,0 см
3. отклонение на 0,5 см от установленных размеров не более чем у 10 % корнеплодов к общей массе +
4. содержание корнеплодов треснувших, поломанных, уродливых по форме, с порезами головок не более 10 % к общей массе
5. содержание загнивших корнеплодов не более 2,0 % к общей массе
6. наличие земли, прилипшей к корнеплодам не более 1,0 % к общей массе+

Вопрос 9: Укажите функции, которые выполняет аккредитованная испытательная лаборатория

1. определяет виды продукции и ГОСТы, на соответствие которым проводят обязательную сертификацию
2. осуществляет инспекционный контроль за сертифицированной продукцией
3. осуществляет испытания конкретной продукции и выдает протоколы испытаний +
4. выдает сертификат и лицензию на применение знака соответствия
5. применяет сертификат и знак соответствия
6. устанавливает порядок инспекционного контроля за соблюдением правил сертификации и за сертифицированной продукцией.

Вопрос 10: Укажите функции, которые выполняет орган по сертификации продукции

1. определяет виды продукции и ГОСТы, на соответствие которым проводят обязательную сертификацию
2. осуществляет инспекционный контроль за сертифицированной продукцией +
3. осуществляет испытания конкретной продукции и выдает протоколы испытаний
4. выдает сертификат и лицензию на применение знака соответствия +
5. применяет сертификат и знак соответствия
6. устанавливает порядок инспекционного контроля за соблюдением правил сертификации и за сертифицированной продукцией.

Вопрос 11: Укажите функции, которые выполняют изготовители (продавцы) продукции при проведении сертификации

1. приостанавливают или прекращают реализацию продукции (подлежащей обязательной сертификации), если она не отвечает требованиям нормативных документов, на соответствие которым она сертифицирована, по истечении срока действия сертификата +
2. осуществляет инспекционный контроль за сертифицированной продукцией
3. осуществляет испытания конкретной продукции и выдает протоколы испытаний
4. сертифицируют продукцию, выдают сертификат и лицензию на применение знака соответствия
5. применяет сертификат и знак соответствия +
6. устанавливает порядок инспекционного контроля за соблюдением правил сертификации и за сертифицированной продукцией.

Вопрос 12: В чем преимущество хранения плодов и овощей в охлажденном состоянии в РГС перед хранением их в обычных холодильных камерах

1. при снижении содержания кислорода и повышении содержания двуокиси углерода значительно замедляется развитие патогенных микроорганизмов и проявление некоторых физиологических расстройств +
2. газовая среда повышает скорость выделения этилена, вследствие чего замедляется созревание, сохраняется питательная ценность и товарный вид продукции
3. газовая среда значительно уменьшает скорость выделения этилена, вследствие чего сохраняется товарный вид продукции и продлевается период её хранения +
4. газовая среда значительно снижает скорость метаболических процессов, протекающих в плодах и овощах +
5. газовая среда значительно повышает скорость метаболических процессов, протекающих в плодах и овощах
6. газовая среда больше обеспечивает снижение интенсивности дыхания и испарения влаги, а также замедляет развитие некоторых заболеваний+

Вопрос 13: Как влияет концентрация кислорода и двуокиси углерода при хранении в РГС на потери количества и качества фруктов и овощей

1. при содержании кислорода ниже 3...4 % происходят ферментативные процессы (внутриклеточного дыхания), которые приводят к побурению фруктов и овощей
2. при содержании кислорода ниже 1,0... 1,5 % происходят ферментативные процессы (внутриклеточного дыхания), которые приводят к побурению фруктов и овощей +
3. при содержании двуокиси углерода от 8 до 10 % наблюдаются физиологические заболевания, в результате чего происходят потери количества и качества продукции +
4. при содержании двуокиси углерода от 3 до 5 % наблюдаются физиологические заболевания, в результате чего происходят потери количества и качества продукции

5. при содержании кислорода от 2 до 4 % и двуокси углерода от 3 до 5 % снижается активность метаболических процессов, протекающих в фруктах и овощах +

6. при содержании кислорода от 2 до 4 % и двуокси углерода от 3 до 5 % повышается активность метаболических процессов, протекающих в фруктах и овощах.

Вопрос 14: Как влияют низкие положительные температуры, складывающиеся в послеуборочный период и при хранении, на свойства клубней картофеля

1. повышается способность клубней заживлять механические повреждения

2. замедляется формирование естественной перидермы +

3. снижается механическая устойчивость тканей перидермы и паренхимы +

4. снижается интенсивность образования раневой перидермы +

5. увеличиваются потери от загнивания продукции +

6. повышается устойчивость естественной перидермы к проникновению в клубни фитопатогенных микроорганизмов.

Раздел 2. Хранение и переработка овощей и плодов

Вопрос 15: Какие закономерности следует учитывать при охлаждении плодоовощной продукции в хранилищах

1. температура продукции изменяется тем быстрее, тем больше разница температур продукции и окружающей среды +

2. температура продукции изменяется быстрее, чем больше скорость движения воздуха +

3. температура изменяется быстрее, чем крупнее продукция по размеру

4. продукция россыпью или в мелкой таре охлаждается медленнее, чем при хранении толстым слоем или в крупной таре

5. упакованная продукция охлаждается быстрее, чем не упакованная +

6. охлаждение плодов и овощей до заданных режимов хранения нужно проводить быстрее+

Вопрос 16: Какие особенности следует учитывать в период охлаждения картофеля до значений оптимальной температуры

1. при небольшом количестве поврежденных клубней снижение температуры насыпи проводят постепенно на 0,25...0,50 °С в сутки в течение 25...40 дней +

2. вызревшие и неповрежденные клубни охлаждают со скоростью 2...3 °С в сутки в течение 5...7 дней

3. при значительном количестве поврежденных или больных клубней охлаждение насыпи проводят со скоростью до 1 °С в сутки в течение 15...20 дней+

4. охлаждение клубней картофеля проводят путем постоянного вентилирования хранилища и насыпи в течение суток с учетом значений относительной влажности воздуха

5. удельная подача воздуха при активном вентилировании составляет в период охлаждения 50...60 куб. метров на 1 т в течение 1 часа +

6. охлаждение насыпи клубней картофеля проводят вентилированием в наиболее холодное время суток при температуре наружного воздуха не ниже 0 °С. +

Вопрос 17: Какие особенности следует учитывать при закладке на хранение картофеля

1. картофель низкого качества необходимо закладывать на короткие сроки и размещать в бурты, траншеи или хранилища с естественной вентиляцией +

2. картофель низкого качества при необходимости длительного хранения необходимо размещать в охлаждаемых хранилищах +

3. картофель с механическими повреждениями необходимо размещать в хранилищах с активной вентиляцией +

4. для предупреждения отпотевания картофеля в хранилищах с активным вентилированием верхний слой насыпи укрывают соломенными матами

5. при загрузке хранилищ с активным вентилированием насыпь картофеля должна иметь ровную поверхность +

6. картофель с механическими повреждениями следует размещать в хранилищах с естественной вентиляцией, а продолжительность лечебного периода сокращают.

Вопрос 18: Какие признаки учитывают при определении съемной зрелости плодов яблок

1. окраску мякоти плода

2. окраску кожицы и семян +

3. плотность мякоти и содержание крахмала +

4. степень повреждения плодов вредителями

5. число дней от цветения до созревания плодов +

6. сумма температур и гидротермический коэффициент за период от распускания вегетативных почек до оптимального срока съема.

Вопрос 19: Какие способы размещения картофеля и овощей применяют при полевом способе их хранения

1. в ящиках, контейнерах с полиэтиленовым вкладышем

2. в матерчатых, бумажных или полиэтиленовых мешках

3. насыпью без переслойки влажной землей или песком с приточно- вытяжной вентиляцией+

4. насыпью в крупногабаритных буртах с активной вентиляцией +

5. насыпью с переслойкой влажной землей или песком +

6. насыпью в закромах с активным вентилированием и высотой загрузки 2,5...4,0 м.

Вопрос 20: 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 или песком
4. насыпью в крупногабаритных буртах с активной вентиляцией
5. в таре на поддонах высотой 8... 10 ящиков или 3...6 рядов контейнеров +
6. насыпью в закромах с активным вентилированием и высотой загрузки 2,5...4,0 м. +

Вопрос 21: Какие условия выращивания повышают лежкость плодов яблок

1. высокая температура и большое количество осадков в период вегетации
2. низкая температура и большое количество осадков в период вегетации
3. весенние заморозки и низкие температуры в период цветения
4. интенсивные дожди после засухи
5. сухая и теплая погода в течение трех-четырех недель перед уборкой урожая +
6. высокие дозы удобрений, особенно органические и азотные.

Вопрос 22: Какие условия хранения корнеплодов сахарной свеклы повышают содержание в них моносахаров

1. хранение корнеплодов в кагатах при температуре +1...+3 °С
2. хранение корнеплодов в кагатах при температуре +12...+ 15 °С +
3. поражение корнеплодов микроорганизмами
4. замораживание и последующее оттаивание корнеплодов +
5. резкая смена температуры при хранении корнеплодов в кагатах +
6. хранение корнеплодов в замороженном состоянии при температуре - 15... - 18 °С.

Вопрос 23: Какие факторы следует учитывать при выборе оптимального соотношения и концентрации РГС при хранении фруктов и овощей

1. биологические особенности сорта фруктов и овощей +
2. степень зрелости продукции +
3. способ размещения продукции
4. продолжительность хранения продукции +
5. химический состав продукции
6. температуру и относительную влажность воздуха в холодильных камерах +

Вопрос 24: При каких условиях на месте механических повреждений клубней картофеля наиболее интенсивно образуется раневая перидерма

1. при температуре 15 ± 3 °С и относительной влажности воздуха 90.. 95 % и свободном доступе кислорода к поврежденной ткани +
2. при температуре 8...10 °С и относительной влажности воздуха 90 ..95 %
3. при температуре 15 ± 3 °С, относительной влажности воздуха 70 ..75 % и свободном доступе кислорода к поврежденной ткани
4. при температуре 8...10 °С, относительной влажности воздуха 90...95 % и активном вентилировании при скорости воздушного потока 0,6...0,8 м/с.

Вопрос 25: Укажите меры по предупреждению явления самосортировки плодоовощной продукции

5. очистка продукции от примесей +
6. предварительное сортирование плодоовощной продукции по форме и размеру +
7. увеличение высоты падения продукции со стрелы транспортера при загрузке ее в хранилище
8. постоянное перемещение стрелы транспортера по горизонтали при загрузке продукции в хранилище +
9. хранение продукции в закромах и секциях
10. уменьшение высоты насыпи продукции.

Вопрос 26: Укажите основные правила размещения в холодильных камерах плодоовощной продукции

1. если на хранение закладывают неохлажденные плоды и овощи, то холодильная камера загружается полностью
2. плоды и овощи после уборки помещают в холодильные камеры как можно быстрее +
3. плоды яблок, убранные в теплую погоду, помещают в холодильную камеру без предварительного охлаждения
4. период охлаждения томатов, огурцов и картофеля составляет от 10 дней до нескольких недель+
5. в первую очередь в холодильную камеру загружают яблоки, белокочанную капусту, свеклу, а затем при наличии свободных камер - чеснок, лук, цветную капусту, томаты
6. расстояние между потолком, осветительными или охлаждающими приборами и верхом штабеля продукции должно быть не менее 0,8 м.+

Вопрос 27: Укажите основное правило совместного хранения плодоовощной продукции в холодильных камерах

1. не допускается хранение чеснока, лука, плодов и ягод в разных холодильных камерах, но с одним воздухоохладителем +
2. в один штабель можно укладывать плоды яблок разных сортов
3. в одной холодильной камере можно размещать плоды яблок и лимоны
4. при длительном хранении плодов и овощей камера холодильника не должна быть загружена более чем на 75...80 % ее вместимости.

Вопрос 28: Укажите особенности уборки и послеуборочной товарной обработки при формировании партий картофеля для длительного хранения

1. уборку урожая необходимо проводить в сжатые сроки при температуре + 5...6 °С, чтобы меньше клубням наносить механических повреждений
2. скашивать ботву следует за 10...12 дней до уборки, что способствует полному вызреванию клубней и снижает их травмированность при уборке и транспортировке +
3. при уборке влажность почвы должна быть на уровне 30...40 %, что увеличивает выход стандартных клубней и снижаются потери

4. послеуборочную товарную обработку по отделению примесей, мелких и больных клубней необходимо проводить сразу после уборки урожая
5. послеуборочную товарную обработку по отделению примесей, мелких и больных клубней необходимо проводить через 2...3 недели после уборки урожая +
6. картофель лучше всего сохраняется после бесперевалочной технологии уборки, проведенной в сжатые сроки и до похолодания. +

Вопрос 29: Укажите продолжительность и режимы лечебного периода в зависимости от условий выращивания, хранения и качества клубней картофеля

1. для клубней, пораженных фитофторой, в лечебный период температуру снижают до + 8...9 °С и увеличивают его продолжительность до 20 дней (0)
2. для стандартных и вызревших клубней при температуре + 15... 18 °С и относительной влажности воздуха 90...95 % продолжительность лечебного периода составляет 8...10 дней +
3. при поражении клубней болезнями температуру в лечебный период снижают, но не ниже + 10 °С +
4. вызревшие клубни картофеля имеют более продолжительный лечебный период, чем не вызревшие
5. при температуре выше + 20 °С повышается интенсивность образования раневой перидермы, снижаются потери от загнивания клубней картофеля

Вопрос 30: Укажите факторы, которые повышают лежкость и снижают потери при хранении клубней картофеля

1. наличие мелких клубней в партии раннего картофеля
2. удлинение периода покоя клубней за счет применения при хранении низких температур или применения рост ингибирующих веществ + обильные дожди или полив картофеля после сухой жаркой погоды в период клубнеобразования.
3. уборка урожая клубней картофеля в поздние сроки
4. толщина и целостность естественной перидермы. +

Вопрос 31: Укажите факторы, которые повышают лежкость кочанов белокочанной капусты

1. наличие в партии кочанов с неплотно прилегающими листьями
 2. обильное увлажнение почвы перед уборкой капусты, особенно после засушливого периода
 3. выращивание сортов с повышенным содержанием сухих веществ, сахаров, клетчатки, витамина С +
 4. внесение под капусту достаточного количества калийных удобрений +
 5. размещение капусты на кислых и легких почвах
 6. размещение капусты в севообороте после корнеплодов
- Технология переработки продукции растениеводства

Комплект заданий для самостоятельной работы обучающихся

Вопрос 1: Что такое послеуборочное дозревание зерна

- комплекс процессов, происходящих в зерне при хранении, приводящих к улучшению посевных и технологических свойств +
- комплекс гидролитических процессов в зерне в послеуборочный период
- комплекс процессов, происходящих в зерне в период восковой и полной спелости, приводящих к улучшению посевных и технологических свойств
- комплекс синтетических процессов в зерне в предуборочный период.

Вопрос 2: Укажите показатели физических свойств зерновой массы

- сыпучесть, скважистость, самосортирование +
- сорбция, десорбция +
- равновесная влажность, теплофизические свойства +
- натура, масса 1000 зерен
- содержание сорной и зерновой примеси
- влажность зерна.

Вопрос 3: Укажите виды самосогревания зерновой массы:

- гнездовое, пластовое, сплошное +
- гнездовое, низовое, верховое, сплошное
- гнездовое, вертикально - пластовое, сплошное
- сплошное, низовое, верховое

Вопрос 4: Укажите причину низового пластового самосогревания зерна

- размещение теплого зерна на холодный пол зернохранилища +
- низкая теплопроводность зерна
- размещение холодного зерна на теплый пол зернохранилища
- гнездовое самосогревание зерна.

Вопрос 5: Укажите причину верхового пластового самосогревания зерна

- большой перепад температур между теплым воздухом и холодным зерном +
- большой перепад температур между холодным воздухом и теплым зерном
- большой перепад температур между холодным зерном в центре и теплым зерном на поверхности насыпи
- самосортирование зерна

Вопрос 6: Укажите причину вертикального пластового самосогревания зерна

- перепад температур между стеной хранилища и зерном, самосортирование зерна +
- перепад температур между воздухом и зерном, самосортирование зерна
- повышенная влажность зерна
- повышенная влажность зерна в гнезде.

Вопрос 7: Укажите причины сплошного самосогревания зерна

- повышенная влажность зерновой массы, запущенные формы гнездового и пластового самосогревания +
- перепад температур между воздухом и зерном
- перепад температур между стеной хранилища и зерном
- изменение температуры воздуха весной и осенью.

Вопрос 8: Какие микроорганизмы оказывают наибольшее влияние на процесс самосогревания зерновых масс

- плесневые грибы +
- сапрофитные микроорганизмы
- в равной степени плесневые грибы и бактерии
- бактерии.

Вопрос 9: Укажите причину возникновения процесса самосогревания зерна

- сырое, влажное зерно, температура выше 15°C +
- сырое и влажное зерно, температура зерна ниже 10°C
- сырое и влажное зерно при минусовой температуре зерна
- сухое зерно при температуре 20°C.

Вопрос 10: Укажите причины самосогревания свежесобранного зерна

- повышенная влажность и температура зерна, наличие примесей +
- высокая температура атмосферного воздуха
- наличие примесей, низкая температура зерна
- наличие примесей, завершенность процесса послеуборочного дозревания.

Вопрос 11: При каких условиях может возникнуть самосогревание сухого зерна

- возникает через 3 - 5 лет при смене сезонов года +
- самосогревание в сухом зерне не возникает
- возникает через 3 - 5 лет при вентилировании зерна
- не возникает через 3 - 5 лет при смене сезонов года.

Вопрос 12: Укажите причину самосогревания сухого зерна:

- многократная смена температур по сезонам года +
- большая высота зерновой насыпи в силосах элеватора
- низовое пластовое самосогревание при смене температур по сезонам года большая высота зерновой насыпи в складах.

Вопрос 13: Укажите основную задачу активного вентилирования зерна

- снизить температуру и влажность зерна +
- снизить температуру зерна
- снизить интенсивность анаэробного дыхания
- усилить интенсивность аэробного дыхания.

Вопрос 14: При каких условиях осуществляется хранение зерновых масс в сухом состоянии

- при влажности зерна ниже критической на 1...2 % +
- при влажности зерна равной критической -при влажности зерна выше критической на 1 ...2 %
- при гигроскопической влажности зерна.

Вопрос 15: При каких условиях рекомендуется хранить влажное зерно

- при температуре зерна 5... 10 °C +
- при температуре зерна 18...20 °C
- при температуре зерна 20...25 °C
- при температуре зерна 15... 18 °C

Вопрос 16: При каких условиях возможно хранение зерновых масс без доступа воздуха

- можно хранить влажное и сырое зерно кормового назначения +
- можно хранить влажное и сырое зерно продовольственного назначения
- можно хранить зерно семенного назначения
- можно хранить влажное и сырое зерно семенного назначения

Вопрос 17: Укажите виды послеуборочной обработки зерна семенного назначения:

- очистка, ускоренное послеуборочное дозревание, вентилирование при хранении +
- очистка, вентилирование с целью охлаждения, хранение в охлажденном состоянии
- очистка, вентилирование холодным воздухом очистка, хранение в охлажденном состоянии.

Вопрос 18: Укажите типичные запахи

- разложения зерна
- попынный
- плесневый +
- запах эфирных масел
- амбарный +
- дымный
- солодовый. +

Вопрос 19: Укажите сорбционные запахи зерна

- попынный +
- плесневый
- запах эфирных масел +
- дымный+
- солодовый .

Вопрос 20: Когда зерно приобретает амбарный запах

- при длительном хранении зерна без перемещения +

- в результате развития на поверхности зерна плесневых грибов
- в результате процесса прорастания зерна и на первых стадиях самосогревания
- в результате разложения зерна или интенсивного развития вредителей хлебных запасов.

Вопрос 21: Когда зерно приобретает затхлый запах

- в результате развития на поверхности зерна плесневых грибов +
- при длительном хранении зерна без перемещения
- в результате процесса прорастания зерна и на первых стадиях самосогревания
- в результате разложения зерна или интенсивного развития вредителей хлебных запасов.

Вопрос 22: Укажите вредителей хлебных запасов, которые размножаются только в природных условиях и попадают в хранилища вместе с урожаем

- нематоды +
- хрущаки
- зерновая совка +
- рисовый долгоносик
- фасолевая зерновка
- амбарный долгоносик.

Вопрос 23: Укажите вредителей хлебных запасов, которые развиваются только в хранилище и не встречаются в природных условиях

- нематоды
- хрущаки +
- амбарная моль +
- рисовый долгоносик
- клещи
- амбарный долгоносик. +

Вопрос 24: Расположите вредителей хлебных запасов, по причиняемому ущербу, начиная с наиболее опасных

- зерновой точильщик (1)
- амбарный долгоносик (2)
- рисовый долгоносик (3)
- притворяшки (4)
- мукоеды (5)
- клещи (6)

Вопрос 25: Что предусматривает хранение продуктов по принципу ценоанабиоза

- сохранность продукта за счет создания благоприятных условий для определенной группы микроорганизмов +
- сохранность продукта за счет снижения интенсивности обмена веществ и деятельности микроорганизмов
- сохранность продукта за счет своего иммунитета
- сохранность продукта за счет уничтожения микроорганизмов.

Вопрос 26: Что предусматривает хранение продуктов по принципу биоза

- сохранность продукта за счет своего иммунитета +
- сохранность продукта за счет снижения интенсивности обмена веществ и деятельности микроорганизмов
- сохранность продукта за счет создания благоприятных условий для определенной группы микроорганизмов
- сохранность продукта за счет уничтожения микроорганизмов.

Вопрос 27: Что предусматривает хранение сельскохозяйственных продуктов в условиях ацидоанабиоза

- создание в продукте кислой среды +
- хранение в замороженном состоянии
- хранение в сухом состоянии
- создание повышенного осмотического давления в клетках самого продукта
- хранение при температуре близкой к нулю
- обработку продукта повышенной температурой до 100 °С и выше.

Вопрос 28: Что предусматривает хранение сельскохозяйственных продуктов в условиях криоанабиоза

- хранение в замороженном состоянии +
- хранение при температуре близкой к нулю
- хранение в сухом состоянии
- создание повышенного осмотического давления в клетках самого продукта
- создание в продукте кислой среды
- обработку продукта повышенной температурой до 100 °С и выше.

Вопрос 29: Что предусматривает хранение сельскохозяйственных продуктов в условиях психроанабиоза

- хранение при температуре близкой к нулю +
- хранение в замороженном состоянии
- хранение в сухом состоянии
- создание повышенного осмотического давления в клетках самого продукта
- создание в продукте кислой среды - обработку продукта повышенной температурой до 100 °С и выше.

Вопрос 30: Укажите факторы, преимущественно определяющие интенсивность дыхания любой партии зерна

- состояние зрелости
- влажность +
- условия уборки и транспортирования
- послеуборочная обработка и способ размещения
- степень аэрации +
- температура. +

Вопрос 31: Укажите причины возникновения гнездового самосогревания зерновых масс

- скопление насекомых и клещей в одном участке насыпи +
- большой перепад температур между стеной хранилища и зерном
- образование в зерновой массе участков с повышенным содержанием примесей и пыли +
- засыпка в одно хранилище зерна с различной влажностью +
- увлажнение какого-либо участка зерновой массы +
- высокая насыпь зерновой массы.

Вопрос 32: Какие белки образуют основу клейковины

- проламины и глютелины +
- проламины и глобулины
- альбумины и глобулины
- глютелины и глобулины
- альбумины и проламины.

Вопрос 33: При оценке качества зерна каких культур определяют содержание мелких зерен

- гречиха +
- горох +
- чечевица
- чина
- сорго
- кукуруза.

Вопрос 34: При продаже зерна каких культур натуру зерна определяют как обязательный показатель

- горох
- овес +
- ячмень +
- рожь +
- кукуруза
- гречиха.

Вопрос 35: У зерна каких культур число падения является нормируемым показателем его товарного класса

- пшеница мягкая +
- овес
- ячмень
- рожь +
- пшеница твердая
- просо.

Вопрос 36: Укажите базисную норму сорной примеси в зерне заготавливаемой пшеницы

- 1,0% +
- 1,5 %
- 0,5 %
- 2,0 % .

Вопрос 37: Укажите базисные нормы, по которым проводят расчет заготавливаемую мягкую пшеницу

- влажность 13, 0 %
- влажность 14,5 % +
- сорная примесь 1,0% +
- сорная примесь 2,0 %
- зерновая примесь в озимой мягкой 3 % +
- зерновая примесь в яровой мягкой 2 % . +

Вопрос 38: Укажите обязательные показатели качества при оценке всех партий зерна

- количество и качество клейковины
- всхожесть
- зараженность вредителями +
- влажность +
- стекловидность
- натура.

Вопрос 39: Укажите ограничительные требования по засоренности к заготавливаемому зерну мягкой пшеницы 3-го класса

- содержание зерна пшеницы других типов не более 10 %, в том числе не более 5 % твердой +
- содержание зерна пшеницы других типов не более 15 %, в том числе не более 10 % твердой
- сорная примесь не более 5 % +
- сорная примесь не более 2 %
- зерновая примесь не более 15 % +
- зерновая примесь не более 10 %

Вопрос 40: Укажите ограничительные требования по засоренности к заготавливаемому зерну твердой пшеницы 3-го класса

- сорная примесь не более 5 % +
- сорная примесь не более 2 %
- зерновая примесь не более 15 % +
- зерновая примесь не более 10 %
- зерна пшеницы других типов не более 15 %, в том числе белозерной мягкой не более 8 % +

-зерна пшеницы других типов не более 10 %, в том числе белозерной мягкой не более 4 %

Вопрос 41: Укажите основные цели сертификации .

- установление норм и правил для достаточного обеспечения населения страны продовольствием

- контроль безопасности продукции для окружающей среды, жизни и здоровья +

-установление норм, правил и характеристик для обеспечения развития экономики в соответствии с уровнем развития науки и техники

-защита потребителя от недобросовестности изготовителя (продавца) продукции +

-содействие экспорту и повышение конкурентоспособности продукции +

- установление норм и характеристик по обеспечению безопасности хозяйственных объектов с учетом риска возникновения катастроф и чрезвычайных ситуаций

Вопрос 42: Укажите основные цели стандартизации:

-установление норм и правил для достаточного обеспечения населения страны продовольствием

-установление норм, правил и характеристик для обеспечения безопасности продукции для окружающей среды, жизни и здоровья +

-установление норм, правил и характеристик для обеспечения развития экономики в соответствии с уровнем развития науки и техники

-установление норм, правил и характеристик для обеспечения единства измерений +

-установление норм, правил и характеристик в целях обеспечения обороноспособности и мобилизационной готовности страны +

-установление норм и характеристик по обеспечению безопасности хозяйственных объектов с учетом риска возникновения катастроф и чрезвычайных ситуаций. +

Вопрос 43: Укажите сенсорные показатели качества зерна пшеницы

-цвет +

-стекловидность

-запах +

-блеск +

-количество и качество клейковины

-вкус. +

Вопрос 44: Укажите требования базисных норм на заготавливаемое зерно по зараженности вредителями хлебных запасов

-зараженность не допускается +

-допускается зараженность клещами II степени при влажности зерна не выше критической

-не допускается, кроме зараженности клещом не выше II степени

-не допускается, кроме зараженности клещом не выше I степени.

Вопрос 45: Укажите требования к заготавливаемому зерну гречихи 1 - го класса -сорная примесь не более 8,0 %

-трудноотделимая примесь не более 1,0 % +

-содержание ядра не менее 71 % +

-содержание ядра не менее 70 %

-зерновая примесь не более 3,0 % +

-проросшие зерна не более 1,5 %.

Вопрос 46: Укажите требования к заготавливаемому зерну мягкой пшеницы 2 - го класса

-количество клейковины не менее 25 %

-количество клейковины не менее 28 % +

-качество клейковины не ниже 1 группы +

-качество клейковины не ниже 2 группы

-стекловидность не менее 60 % +

-стекловидность не менее 70 %.

Вопрос 47: Укажите требования к заготавливаемому зерну мягкой пшеницы 3- го класса

-количество клейковины не менее 18 %

-количество клейковины не менее 23 % +

-качество клейковины не ниже второй группы +

-качество клейковины не ниже третьей группы

-натура зерна не менее 750 г/л

-натура зерна не менее 710 г/л. +

Вопрос 48: Укажите требования к заготавливаемому зерну мягкой пшеницы 1- го класса

-количество клейковины не менее 28 %

-количество клейковины не менее 32 % +

-качество клейковины не ниже 1 группы +

-качество клейковины не ниже 2 группы

-число падения более 200 с +

число падения 200 - 151 с

Вопрос 49: Укажите требования к заготавливаемому продовольственному зерну ячменя 1- го класса

-натура не менее 630 г/л +

-натура не менее 680 г/л

-сорная примесь не более 4,0 % +

-сорная примесь не более 6,0 %

-зерновая примесь не более 9,0 % +

-зерновая примесь не более 7,0 %.

Вопрос 50: Укажите требования к поздним яблокам высшего сорта

- поперечный диаметр плодов округлой и овальной формы не менее соответственно 80 и 60 мм (0)
- механические повреждения в виде легких нажимов общей площадью до 1 кв. см в местах заготовки +
- механические повреждения в виде легких нажимов общей площадью до 2 кв. см в местах назначения +
- повреждения вредителями и болезнями с зажившей кожицей до 2 кв. см и засохшими повреждениями плодояжкой до 2 %
- отсутствие плодоножки не допускается

-поперечный диаметр плодов округлой и овальной формы не менее соответственно 65 и 60 мм. +

Вопрос 51: Укажите требования к продовольственному отборному картофелю

- наибольший диаметр клубней округло - овальной и удлиненной формы не менее соответственно 50 и 40 мм +
- наибольший диаметр клубней округло - овальной и удлиненной формы не менее соответственно 60 и 50 мм
- содержание мелких клубней не более 10, 0 %
- содержание клубней с порезами, трещинами и вмятинами не более 2,0 % +
- содержание увядших клубней с мелкой морщинистостью не более 5,0 % массы +
- клубней с ржавностью (железистой пятнистостью) не более 2,0 % массы.

Вопрос 52: Укажите требования, соответствующие ГОСТ 1721 - 85 " Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая"

- размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 2,5 ... 6,0 см +
- размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 3,5 ... 8,0 см
- отклонение на 0,5 см от установленных размеров не более чем у 10 % корнеплодов к общей массе +
- содержание корнеплодов треснувших, поломанных, уродливых по форме, с порезами головок не более 10 % к общей массе
- содержание загнивших корнеплодов не более 2,0 % к общей массе
- наличие земли, прилипшей к корнеплодам не более 1,0 % к общей массе. +

Вопрос 53: Укажите функции, которые выполняет аккредитованная испытательная лаборатория

- определяет виды продукции и ГОСТы, на соответствие которым проводят обязательную сертификацию
- осуществляет инспекционный контроль за сертифицированной продукцией
- осуществляет испытания конкретной продукции и выдает протоколы испытаний +
- выдает сертификат и лицензию на применение знака соответствия
- применяет сертификат и знак соответствия
- устанавливает порядок инспекционного контроля за соблюдением правил сертификации и за сертифицированной продукцией.

Вопрос 54: Укажите функции, которые выполняет орган по сертификации продукции

- определяет виды продукции и ГОСТы, на соответствие которым проводят обязательную сертификацию
- осуществляет инспекционный контроль за сертифицированной продукцией +
- осуществляет испытания конкретной продукции и выдает протоколы испытаний
- выдает сертификат и лицензию на применение знака соответствия +
- применяет сертификат и знак соответствия
- устанавливает порядок инспекционного контроля за соблюдением правил сертификации и за сертифицированной продукцией.

Вопрос 55: Укажите функции, которые выполняют изготовители (продавцы) продукции при проведении сертификации

- приостанавливают или прекращают реализацию продукции (подлежащей обязательной сертификации), если она не отвечает требованиям нормативных документов, на соответствие которым она сертифицирована, по истечении срока действия сертификата +
- осуществляет инспекционный контроль за сертифицированной продукцией
- осуществляет испытания конкретной продукции и выдает протоколы испытаний
- сертифицируют продукцию, выдают сертификат и лицензию на применение знака соответствия
- применяет сертификат и знак соответствия +
- устанавливает порядок инспекционного контроля за соблюдением правил сертификации и за сертифицированной продукцией.

Вопрос 56: В чем преимущество хранения плодов и овощей в охлажденном состоянии в РГС перед хранением их в обычных холодильных камерах

- при снижении содержания кислорода и повышении содержания двуокси углерода значительно замедляется развитие патогенных микроорганизмов и проявление некоторых физиологических расстройств +
- газовая среда повышает скорость выделения этилена, вследствие чего замедляется созревание, сохраняется питательная ценность и товарный вид продукции
- газовая среда значительно уменьшает скорость выделения этилена, вследствие чего сохраняется товарный вид продукции и продлевается период её хранения +
- газовая среда значительно снижает скорость метаболических процессов, протекающих в плодах и овощах +
- газовая среда значительно повышает скорость метаболических процессов, протекающих в плодах и овощах
- газовая среда больше обеспечивает снижение интенсивности дыхания и испарения влаги, а также замедляет развитие некоторых заболеваний. +

Вопрос 57: Как влияет концентрация кислорода и двуокси углерода при хранении в РГС на потери количества и качества фруктов и овощей

- при содержании кислорода ниже 3...4 % происходят ферментативные процессы (внутриклеточного дыхания), которые приводят к побурению фруктов и овощей
- при содержании кислорода ниже 1,0... 1,5 % происходят ферментативные процессы (внутриклеточного дыхания),

которые приводят к побурению фруктов и овощей +

-при содержании двуокси углерода от 8 до 10 % наблюдаются физиологические заболевания, в результате чего происходят потери количества и качества продукции +

-при содержании двуокси углерода от 3 до 5 % наблюдаются физиологические заболевания, в результате чего происходят потери количества и качества продукции +

-при содержании кислорода от 2 до 4 % и двуокси углерода от 3 до 5 % снижается активность метаболических процессов, протекающих в фруктах и овощах +

-при содержании кислорода от 2 до 4 % и двуокси углерода от 3 до 5 % повышается активность метаболических процессов, протекающих в фруктах и овощах.

Вопрос 58: Как влияют низкие положительные температуры, складывающиеся в послеуборочный период и при хранении, на свойства клубней картофеля

-повышается способность клубней заживлять механические повреждения +

-замедляется формирование естественной перидермы +

-снижается механическая устойчивость тканей перидермы и паренхимы +

-снижается интенсивность образования раневой перидермы +

-увеличиваются потери от загнивания продукции +

-повышается устойчивость естественной перидермы к проникновению в клубни фитопатогенных микроорганизмов.

Вопрос 59: Какие закономерности следует учитывать при охлаждении плодоовощной продукции в хранилищах

-температура продукции изменяется тем быстрее, тем больше разница температур продукции и окружающей среды +

-температура продукции изменяется быстрее, чем больше скорость движения воздуха +

-температура изменяется быстрее, чем крупнее продукция по размеру

-продукция россыпью или в мелкой таре охлаждается медленнее, чем при хранении толстым слоем или в крупной таре

-упакованная продукция охлаждается быстрее, чем не упакованная +

-охлаждение плодов и овощей до заданных режимов хранения нужно проводить быстрее. +

Вопрос 60: Какие особенности следует учитывать в период охлаждения картофеля до значений оптимальной температуры

-при небольшом количестве поврежденных клубней снижение температуры насыпи проводят постепенно на 0,25...0,50 °С в сутки в течение 25...40 дней +

-вызревшие и неповрежденные клубни охлаждают со скоростью 2...3 °С в сутки в течение 5...7 дней

-при значительном количестве поврежденных или больных клубней охлаждение насыпи проводят со скоростью до 1 °С в сутки в течение 15...20 дней +

-охлаждение клубней картофеля проводят путем постоянного вентилирования хранилища и насыпи в течение суток с учетом значений относительной влажности воздуха

-удельная подача воздуха при активном вентилировании составляет в период охлаждения 50...60 куб. метров на 1 т в течение 1 часа +

-охлаждение насыпи клубней картофеля проводят вентилированием в наиболее холодное время суток при температуре наружного воздуха не ниже 0 °С. +

Вопрос 61: Какие особенности следует учитывать при закладке на хранение картофеля

-картофель низкого качества необходимо закладывать на короткие сроки и размещать в бурты, траншеи или хранилища с естественной вентиляцией +

-картофель низкого качества при необходимости длительного хранения необходимо размещать в охлаждаемых хранилищах +

-картофель с механическими повреждениями необходимо размещать в хранилищах с активной вентиляцией +

-для предупреждения отпотевания картофеля в хранилищах с активным вентилированием верхний слой насыпи укрывают соломенными матами

-при загрузке хранилищ с активным вентилированием насыпь картофеля должна иметь ровную поверхность +

-картофель с механическими повреждениями следует размещать в хранилищах с естественной вентиляцией, а продолжительность лечебного периода сокращают.

Вопрос 62: Какие признаки учитывают при определении съемной зрелости плодов яблок

-окраску мякоти плода

-окраску кожицы и семян +

-плотность мякоти и содержание крахмала +

-степень повреждения плодов вредителями

-число дней от цветения до созревания плодов +

-сумма температур и гидротермический коэффициент за период от распускания вегетативных почек до оптимального срока съема.

Вопрос 63: Какие способы размещения картофеля и овощей применяют при полевом способе их хранения

-в ящиках, контейнерах с полиэтиленовым вкладышем

-в матерчатых, бумажных или полиэтиленовых мешках

-насыпью без переслойки влажной землей или песком с приточно-вытяжной вентиляцией +

-насыпью в крупногабаритных буртах с активной вентиляцией +

-насыпью с переслойкой влажной землей или песком +

-насыпью в закромах с активным вентилированием и высотой загрузки 2,5...4,0 м.

Вопрос 64: Какие способы размещения картофеля и овощей применяют при стационарном способе их хранения

-в ящиках, контейнерах с полиэтиленовым вкладышем +

-сплошной насыпью (навалом) с активным вентилированием и высотой загрузки 2,5...5,0 м +

- насыпью с переслойкой влажной землей или песком
- насыпью в крупногабаритных буртах с активной вентиляцией
- в таре на поддонах высотой 8... 10 ящиков или 3...6 рядов контейнеров +
- насыпью в закромах с активным вентилярованием и высотой загрузки 2,5...4,0 м. +

Вопрос 65: Какие условия выращивания повышают лежкость плодов яблок

- высокая температура и большое количество осадков в период вегетации
- низкая температура и большое количество осадков в период вегетации
- весенние заморозки и низкие температуры в период цветения
- интенсивные дожди после засухи
- сухая и теплая погода в течение трех-четырех недель перед уборкой урожая +
- высокие дозы удобрений, особенно органические и азотные.

Вопрос 66: Какие условия хранения корнеплодов сахарной свеклы повышают содержание в них моносахаров

- хранение корнеплодов в кагатах при температуре +1...+3 °С
- хранение корнеплодов в кагатах при температуре +12...+ 15 °С +
- поражение корнеплодов микроорганизмами
- замораживание и последующее оттаивание корнеплодов +
- резкая смена температуры при хранении корнеплодов в кагатах +
- хранение корнеплодов в замороженном состоянии при температуре - 15... - 18 °С.

Вопрос 67: Какие факторы следует учитывать при выборе оптимального соотношения и концентрации РГС при хранении фруктов и овощей

- биологические особенности сорта фруктов и овощей +
- степень зрелости продукции +
- способ размещения продукции
- продолжительность хранения продукции +
- химический состав продукции
- температуру и относительную влажность воздуха в холодильных камерах +

Вопрос 68: При каких условиях на месте механических повреждений клубней картофеля наиболее интенсивно образуется раневая перидерма

- при температуре 15 ± 3 °С и относительной влажности воздуха 90.. 95 % и свободном доступе кислорода к поврежденной ткани +
- при температуре 8...10 °С и относительной влажности воздуха 90 ..95 %
- при температуре 15 ± 3 °С, относительной влажности воздуха 70 ..75 % и свободном доступе кислорода к поврежденной ткани
- при температуре 8...10 °С, относительной влажности воздуха 90...95 % и активном вентилировании при скорости воздушного потока 0,6...0,8 м/с. Вопрос 69: Укажите меры по предупреждению явления самосортирования плодовоовощной продукции

- очистка продукции от примесей +
- предварительное сортирование плодовоовощной продукции по форме и размеру +
- увеличение высоты падения продукции со стрелы транспортера при загрузке ее в хранилище
- постоянное перемещение стрелы транспортера по горизонтали при загрузке продукции в хранилище +
- хранение продукции в закромах и секциях
- уменьшение высоты насыпи продукции.

Вопрос 70: Укажите основные правила размещения в холодильных камерах плодовоовощной продукции

- если на хранение закладывают неохлажденные плоды и овощи, то холодильная камера загружается полностью
- плоды и овощи после уборки помещают в холодильные камеры как можно быстрее +
- плоды яблок, убранные в теплую погоду, помещают в холодильную камеру без предварительного охлаждения
- период охлаждения томатов, огурцов и картофеля составляет от 10 дней до нескольких недель+
- в первую очередь в холодильную камеру загружают яблоки, белокочанную капусту, свеклу, а затем при наличии свободных камер - чеснок, лук, цветную капусту, томаты
- расстояние между потолком, осветительными или охлаждающими приборами и верхом штабеля продукции должно быть не менее 0,8 м. +

Вопрос 71: Укажите основное правило совместного хранения плодовоовощной продукции в холодильных камерах

- не допускается хранение чеснока, лука, плодов и ягод в разных холодильных камерах, но с одним воздухоохладителем +
- в один штабель можно укладывать плоды яблок разных сортов
- в одной холодильной камере можно размещать плоды яблок и лимоны
- при длительном хранении плодов и овощей камера холодильника не должна быть загружена более чем на 75...80 % ее вместимости.

Вопрос 72: Укажите особенности уборки и послеуборочной товарной обработки при формировании партий картофеля для длительного хранения

- уборку урожая необходимо проводить в сжатые сроки при температуре + 5...6 °С, чтобы меньше клубням наносить механических повреждений
- скашивать ботву следует за 10...12 дней до уборки, что способствует полному вызреванию клубней и снижает их травмированность при уборке и транспортировке +
- при уборке влажность почвы должна быть на уровне 30...40 %, что увеличивает выход стандартных клубней и снижаются потери
- послеуборочную товарную обработку по отделению примесей, мелких и больших клубней необходимо проводить сразу после уборки урожая

-послеуборочную товарную обработку по отделению примесей, мелких и больших клубней необходимо проводить через 2...3 недели после уборки урожая +

-картофель лучше всего сохраняется после бесперевалочной технологии уборки, проведенной в сжатые сроки и до похолодания. +

Вопрос 73: Укажите продолжительность и режимы лечебного периода в зависимости от условий выращивания, хранения и качества клубней картофеля

- для клубней, пораженных фитофторой, в лечебный период температуру снижают до + 8...9 °С и увеличивают его продолжительность до 20 дней (0)

-для стандартных и вызревших клубней при температуре + 15... 18 °С и относительной влажности воздуха 90...95 % продолжительность лечебного периода составляет 8...10 дней +

-при поражении клубней болезнями температуру в лечебный период снижают, но не ниже + 10 °С +

- вызревшие клубни картофеля имеют более продолжительный лечебный период, чем не вызревшие

-при температуре выше + 20 °С повышается интенсивность образования раневой перидермы, снижаются потери от загнивания клубней картофеля

Вопрос 74: Укажите факторы, которые повышают лежкость и снижают потери при хранении клубней картофеля

-наличие мелких клубней в партии раннего картофеля

-удлинение периода покоя клубней за счет применения при хранении низких температур или применения рост ингибирующих веществ

- обильные дожди или полив картофеля после сухой жаркой погоды в период клубнеобразования.

-уборка урожая клубней картофеля в поздние сроки

-толщина и целостность естественной перидермы.+

Вопрос 75: Укажите факторы, которые повышают лежкость кочанов белокочанной капусты

-наличие в партии кочанов с неплотно прилегающими листьями

-обильное увлажнение почвы перед уборкой капусты, особенно после засушливого периода

-выращивание сортов с повышенным содержанием сухих веществ, сахаров, клетчатки, витамина С +

- внесение под капусту достаточного количества калийных удобрений +

-размещение капусты на кислых и легких почвах

-размещение капусты в севообороте после корнеплодов
Технология переработки продукции растениеводства

Комплект заданий для деловой игры

Концепция игры.

Объект имитации. Процедура подготовки устного выступления (доклада, дискуссии) на заданную тему, само выступление и дискуссия по нему.

Сценарий. Первый этап - Исходная информация об игре. Второй этап - Распределение ролей и формирование секций, изучение инструкций игроками и правил игры, установление регламента. Третий этап - Ролевое общение внутри группы. Четвертый этап - Выступление экспертов с оценкой игры. Пятый этап - Разбор игры преподавателем

Роли. Лидер, докладчик, оппонент, провокатор, регистратор, эксперт

Задания. Подготовить доклады по результатам проведенных исследований.

Ожидаемые результаты. Научить применять на практике методику подготовки устного выступления (доклада, дискуссии); выработать умение вести дискуссию; отработать процедуру задавания вопросов и ответов на них, выявив типичные недостатки и способы их устранения; освоить новые формы устных выступлений; научиться принимать коллективные решения; закрепить лекционный материал.

Тема. Виды потерь растениеводческой продукции. Общие принципы хранения и консервирования сельскохозяйственной продукции

Задание. Подготовить доклады:

1. Виды потерь плодоовощной продукции при хранении. Причины потерь

2. Влияние абиотических и биотических факторов на сохранность и качество продукции

Тема. Общая характеристика физиологических процессов, происходящих в зерновых массах. Жизнедеятельность зерна

Задание. Подготовить доклады:

1. Дыхание зерна при хранении

2. Понятие о долговечности семян и зерна

Тема. Характеристика режимов и способов хранения зерна, применяемых на практике, послеуборочная обработка зерна

Задание. Подготовить доклады:

1. Способы охлаждения зерновых масс

2. Классификация способов хранения зерна

Тема. Технологические инновации при производстве и переработке растениеводческой продукции. Основы переработки овощей, плодов и ягод

Задание. Подготовить доклады:

1. Инновационные способы и приемы производства, переработки плодоовощной продукции и их краткая характеристика

2. Упаковка, маркировка и хранение переработанной продукции

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Критерии оценки к зачету и зачету с оценкой

зачет /оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний.

зачет /оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности.

зачет /оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой.

незачет /оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Критерии оценивания контрольной работы текущего контроля успеваемости обучающихся (рекомендуемое)

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
71-85 баллов «хорошо»	Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Критерии оценивания контрольной работы тестовых заданий

Материалы тестовых заданий
 Материалы тестовых заданий следует сгруппировать по темам/разделам изучаемой дисциплины (модуля) в следующем виде:
 Тема (темы) / Раздел дисциплины (модуля)
 Тестовые задания по данной теме (темам)/Разделу с указанием правильных ответов.
 Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)
 Примерные критерии оценивания:
 - отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству
 Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнено 86-100% заданий
71-85 баллов «хорошо»	Выполнено 71-85% заданий
56-70 баллов «удовлетворительно»	Выполнено 56-70% заданий
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий

Критерии оценивания контрольной работы темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

Перечень тем эссе/докладов/рефератов/сообщений и т.п.
 Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)
 Примерные критерии оценивания:
 – полнота раскрытия темы;
 – степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины;
 – знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок;
 – умение логически выстроить материал ответа;
 – умение аргументировать предложенные подходы и решения, сделанные выводы;
 – степень самостоятельности, грамотности, оригинальности в представлении материала (стилистические обороты, манера изложения, словарный запас, отсутствие или наличие грамматических ошибок);
 – выполнение требований к оформлению работы.
 Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся).

Примерная шкала оценивания письменных работ:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продemonстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ четко структурирован и выстроен в заданной логике. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа укладывается в заданные рамки при сохранении смысла. Продemonстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.
71-85 баллов «хорошо»	Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки. Продemonстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в

	<p>употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа незначительно превышает заданные рамки при сохранении смысла. Продемонстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения, но аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p>
56-70 баллов «удовлетворительно»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25–30%). Продемонстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур. Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа логически разорваны, нет связей между ними. Ошибки в представлении логической структуры проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа в существенной степени (на 25–30%) отклоняется от заданных рамок. Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам. Текст работы примерно наполовину представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть 3–5 орфографических ошибок. Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.</p>
0-55 баллов «неудовлетворительно»	<p>Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени. Продемонстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов. Продемонстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны. Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа более чем в 2 раза меньше или превышает заданный. Показаны неверные ассоциативные взаимосвязи категорий и терминов дисциплины. Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции. Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны. Текст ответа представляет полную кальку текста учебника/лекций. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Большое число орфографических ошибок в тексте (более 10 на страницу). Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.</p>
Критерии оценивания контрольной работы для деловой (ролевой) игры	

Тема (проблема)	
Концепция игры	
Роли:	
Задания (вопросы, проблемные ситуации и др.)	
Ожидаемый (е) результат(ы)	
Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)	
Примерные критерии оценивания:	
<ul style="list-style-type: none"> - качество усвоения информации; - выступление; - содержание вопроса; - качество ответов на вопросы; - значимость дополнений, возражений, предложений; - уровень делового сотрудничества; - соблюдение правил деловой игры; - соблюдение регламента; - активность; - правильное применение профессиональной лексики. 	
Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)	
Примерная шкала оценивания:	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Участник деловой игры продемонстрировал понимание сути поставленной проблемы; теоретические положения изложены с использованием профессиональной лексики; ответы и выступления четкие и краткие, логически последовательные; активное участие в деловой игре.
71-85 баллов «хорошо»	Участник деловой игры продемонстрировал понимание сути поставленной проблемы; теоретические положения изложены с использованием профессиональной лексики с незначительными ошибками; ответы и выступления в основном краткие, но не всегда четкие и логически последовательные; участие в деловой игре.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Участник деловой игры продемонстрировал понимание сути поставленной проблемы; теоретические положения изложены со слабым использованием профессиональной лексики; ответы и выступления многословные, нечеткие и без должной логической последовательности; пассивное участие в деловой игре.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Участник деловой игры продемонстрировал затруднения в понимании сути поставленной проблемы; отсутствие необходимых знаний и умений для решения проблемы; затруднения в построении самостоятельных высказываний; обучающийся практически не принимает участия в игре.