

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

приложение к рабочей программе
по учебной дисциплине:

«ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Профиль «Технология производства и переработки продукции
растениеводства»

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

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

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в ОПОП	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
УК – 6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>Знать: о приёмах планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>Уметь: реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>Владеть: навыками анализа и синтеза при оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата; владеет стилем научной письменной и устной речи на русском языке; навыками аргументированного изложения основных результатов самостоятельной работы.</p>	2 семестровая форма обучения	Занятия лекционного и практического типа	устный опрос, тестирование, семинар, коллоквиум, круглый стол, зачет
ОПК – 1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе	Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; историю развития отрасли производства и переработки продукции растениеводства.	2 семестровая форма обучения	Занятия лекционного и практического типа	устный опрос, тестирование, семинар, коллоквиум, круглый стол, зачет

	<p>знаний основных законов математи-ческих, естест-веннона-учных и общепро-фессио-нальных дисцип-лин с приме-нием ин-формац-онно-коммуни-кацион-ных тех-нологий</p>	<p>Уметь: применять законы мате-матических, естественонаучных и общепрофессиональных дис-циплин, необходимые для реше-ния типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Владеть: информационно-коммуникационными техноло-гиями в решении типовых задач в области производства, перера-ботки и хранения сельскохозяй-ственной продукции</p>			
ОПК - 5	<p>Способен к участию в прове-дении экспери-менталь-ных ис-следования в профес-сиональ-ной дея-тельности</p>	<p>Знать: структуру проведения экспериментальных исследова-ния; основные научные про-блемы и задачи, решение кото-рых имеет существенное значе-ние для дальнейшего развития системы переработки продукции растениеводства.</p> <p>Уметь: анализировать научные исследования в области произ-водства и переработки сельско-хозяйственной продукции; использовать законы и приемы логики в целях аргументации в научных дискуссиях и повсе-дневном общении.</p> <p>Владеть: навыками написания тезисов, рефератов, статей, обзор литературы; информацион-ными технологиями решения за-дач; навыками публичной речи, аргументации, ведения научной дискуссии; стилем научной письменной и устной речи на русском языке при изложении результатов исследования в об-ласти производства, переработки и хранения продукции растение-водства</p>	2 се-местр очная форма обуче-ния	Занятия лекци-онного и прак-тиче-ского типа	устный опрос, тестирование, семинар, коллоквиум, круглый стол, зачет

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

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Входной контроль	Средство контроля остаточных знаний усвоенного ранее учебного материала смежных дисциплин	Перечень тестов для проведения входного контроля
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
3	Тестирование	Исследовательский метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения испытуемым ряда специальных заданий.	Перечень вопросов для тестирования
4	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования педагогического работника с обучающимися	Перечень вопросов для коллоквиума
5	Устный опрос	Оценочное средство, позволяющее включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень вопросов для устного опроса
6	Круглый стол	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии
8	Семинар	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Перечень вопросов для семинара
9	Практическая работа (производственное задание)	Один из видов самостоятельной работы студентов, целью которой является углубление и закрепление теоретических знаний и развитие навыков самостоятельного проведения эксперимента.	Перечень практических работ (заданий)
10	Зачет	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой устный ответ по вопросам, охватывающим все разделы (модули) дисциплины. Позволяет оценить уровень приобретенных знаний	Перечень вопросов к зачету

Программа оценивания контролируемой компетенции по дисциплине:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства		
			Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
				Вид	Количество
1.	Агрономия, технология хранения и переработки продукции растениеводства. Особенности преподавания в вузе	УК-6, ОПК-1, ОПК-5	26	тестовые задания по входному контролю	1
				вопросы для устного опроса	1
			10	тестовые задания	
2.	Развитие агрономии в России до 20 века	УК-6, ОПК-1, ОПК-5		вопросы для устного опроса	1
				тестовые задания	1
3.	Развитие агрономии в России в 20 веке и до наших дней	УК-6, ОПК-1, ОПК-5		реферат	1
			20	тестовые задания	
4.	История хранения и переработки продукции растениеводства	УК-6, ОПК-1, ОПК-5		вопросы для устного опроса	1
			20	тестовые задания	
5.	Роль технолога в мукомольном, крупяном и макаронном производствах	УК-6, ОПК-1, ОПК-5		вопросы для круглого стола	1
			25	тестовые задания	
6.	Роль технолога в хлебобулочном производстве	УК-6, ОПК-1, ОПК-5		вопросы для устного опроса	
			25	тестовые задания	1
7.	Роль технолога в свеклосахарном производстве	УК-6, ОПК-1, ОПК-5		вопросы для устного опроса	1
			25	тестовые задания	
8.	Роль технолога в отрасли переработки плодов, овощей и ягод	УК-6, ОПК-1, ОПК-5		вопросы для семинара	1
			25	тестовые задания	
9.	Роль технолога в бродильном производстве	УК-6, ОПК-1, ОПК-5		вопросы для устного опроса	1
			25	тестовые задания	
10.	Роль технолога в производстве растительных масел	УК-6, ОПК-1, ОПК-5		вопросы для устного опроса	1
			25	тестовые задания	

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция, этапы освоения компетенции	Индикатора достижения профессиональной компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
			Ниже порогового уровня	Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
			(не зачтено)	(зачтено)	(зачтено)	(зачтено)
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. ИД-2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, лич-	Знать: о приемах планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективны развития деятельности и требований рынка труда.	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности и в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твердо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
		Уметь: реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста,	Обучающийся не умеет реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей,	Не полностью сформировано умение реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личност-	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы умение реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий,	Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, способен самостоятельно анализировать и де-

<p>ностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИД-3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИД-4 Критически оценивает эффективность использования времени и</p>	<p>та, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p>	<p>этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p>	<p>ных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p>	<p>средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p>	<p>лать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.</p>
	<p>Владеть: навыками анализа и синтеза при оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата; владеет стилем научной письменной и устной речи на русском языке; навыками аргументированного изложения ос-</p>	<p>Обучающийся не владеет навыками анализа и синтеза при оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата; владеет стилем научной письменной и устной речи на русском языке; навы-</p>	<p>Не полностью владеет навыками анализа и синтеза при оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата; владеет стилем научной письменной и устной речи на русском языке; навы-</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в способности владеть навыками анализа и синтеза при оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата; владеет стилем научной письменной и устной речи на русском языке; навыками аргументированного изложения основных</p>	<p>Успешное и системное владение навыками анализа и синтеза при оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата; владеет стилем научной письменной и устной речи на русском языке; навыками аргументированного изложения основных</p>

	<p>других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>ИД-5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.</p>	<p>новых результатов самостоятельной работы.</p>	<p>ками аргументированного изложения основных результатов самостоятельной работы.</p>	<p>ками аргументированного изложения основных результатов самостоятельной работы.</p>	<p>письменной и устной речи на русском языке; навыками аргументированного изложения основных результатов самостоятельной работы.</p>	<p>результатов самостоятельной работы.</p>
<p>ОПК-1</p> <p>Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и обще-</p>	<p>ИД 1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; историю развития отрасли производства и переработки продукции растениеводства.</p>	<p>Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.</p>	<p>Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности и в изложении программного</p>	<p>Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.</p>	<p>Обучающийся твердо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.</p>

<p>профессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>ИД 2 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ИД 3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>			материала.		
		<p>Уметь: применять законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимые для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Обучающийся не умеет применять законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимые для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Не полностью сформировано умение применять законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимые для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимые для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.</p>
		<p>Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Обучающийся не владеет информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Не полностью владеет информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в способности информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Успешное и системное владение информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>

	венной продукции	ной продукции	хранения сельскохозяйственной продукции	хранения сельскохозяйственной продукции	ласти производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	венной продукции
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД 1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. ИД 2 Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства ИД 3 Использует классиче-	Знать: структуру проведения экспериментальных исследований; основные научные проблемы и задачи, решение которых имеет существенное значение для дальнейшего развития системы переработки продукции растениеводства.	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности и в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твердо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
		Уметь: анализировать научные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; использовать законы и приемы логики в целях аргументации в научных дискуссиях и повседневном	Обучающийся не умеет анализировать научные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; использовать законы и приемы логики в целях аргументации в науч-	Не полностью сформировано умение анализировать научные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; использовать законы и приемы логики в целях аргу-	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы умение анализировать научные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; использовать законы и приемы логи-	Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дис-

	ские и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства	общении.	ных дискуссиях и повседневном общении.	ментации в научных дискуссиях и повседневном общении.	ки в целях аргументации в научных дискуссиях и повседневном общении.	циплины.
		Владеть: навыками написания тезисов, рефератов, статей, обзора литературы; информационными технологиями решения задач; навыками публичной речи, аргументации, ведения научной дискуссии; стилем научной письменной и устной речи на русском языке при изложении результатов исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства	Обучающийся не владеет навыками написания тезисов, рефератов, статей, обзора литературы; информационными технологиями решения задач; навыками публичной речи, аргументации, ведения научной дискуссии; стилем научной письменной и устной речи на русском языке при изложении результатов исследования в области производства, переработки и хранения продукции	Не полностью владеет навыками написания тезисов, рефератов, статей, обзора литературы; информационными технологиями решения задач; навыками публичной речи, аргументации, ведения научной дискуссии; стилем научной письменной и устной речи на русском языке при изложении результатов исследования в области производства, переработки и хранения продукции;	В целом успешное владение, но содержащее отдельные пробелы в способности владеть навыками написания тезисов, рефератов, статей, обзора литературы; информационными технологиями решения задач; навыками публичной речи, аргументации, ведения научной дискуссии; стилем научной письменной и устной речи на русском языке при изложении результатов исследования в области производства, переработки и хранения продукции.	Успешное и системное владение навыками написания тезисов, рефератов, статей, обзора литературы; информационными технологиями решения задач; навыками публичной речи, аргументации, ведения научной дискуссии; стилем научной письменной и устной речи на русском языке при изложении результатов исследования в области производства, переработки и хранения продукции

2. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Тестовые задания для входного контроля

1. Какая наука занимается изучением характера наследования признаков потомством?
 - 1) биотехнология
 - 2) физиология
 - 3) селекция
 - 4) генетика
2. Роль химического элемента азота в клетке заключается в том, что он входит в состав молекулы.
 - 1) глюкозы
 - 2) гликогена
 - 3) незаменимой аминокислоты
 - 4) полисахарида крахмала
3. Характерная особенность автотрофных организмов. в отличие от гетеротрофов. заключается в способности
 - 1) поглощать готовые молекулы органических соединений
 - 2) осуществлять синтез органических веществ из неорганических соединений
 - 3) питаться органическими веществами других живых организмов
 - 4) выделять органические вещества всей поверхностью тела
4. Какой признак отличает грибы от растений?
 - 1) отсутствие клеточной стенки
 - 2) наличие гиф
 - 3) размножение спорами
 - 4) неподвижность
5. Клубень луковица — это
 - 1) органы почвенного питания
 - 2) видоизмененные побеги
 - 3) генеративные органы
 - 4) зачаточные побеги
6. Папоротники в отличие от цветковых растений не имеют
 - 1) цветков и плодов
 - 2) проводящей системы
 - 3) эпидермиса с устьицами
 - 4) видоизмененных подземных побегов
7. Творческая роль естественного отбора, как главной движущей силы эволюции заключается в
 - 1) формировании новых видов и увеличении биоразнообразия
 - 2) возникновении искусственных популяций: пород и сортов
 - 3) развитии новой оболочки Земли — ноосферы
 - 4) образовании особей с полезными для человека свойствами
8. Трудовую деятельность человека и речь относят к факторам эволюции
 - 1) биотическим
 - 2) антропогенным
 - 3) биологическим
 - 4) социальным
9. Какие организмы составляют первый трофический уровень в экосистеме?
 - 1) автотрофы
 - 2) гетеротрофы

- 3) консументы
- 4) редуценты
10. Главную роль в круговороте веществ в биосфере выполняют
 - 1) живые организмы
 - 2) абиотические факторы
 - 3) организмы-гетеротрофы
 - 4) антропогенные факторы
11. Н.И. Вавилон, занимаясь исследованием особенностей наследования признаков культурных растений обосновал закон.
 - 1) гомологических рядов наследственной изменчивости
 - 2) независимого наследования неаллельных генов
 - 3) доминирования гибридов первого поколения
 - 4) сцепленного с полом наследования
12. С помощью, какою метода исследуют влияние условий выращивания культурных растений на их урожайность?
 - 1) эксперимента
 - 2) меченых атомов
 - 3) гибридологического
 - 4) химического анализа
13. Современная биологическая наука доказала, что клетки разного происхождения характеризуются
 - 1) сходством процессов питания
 - 2) общим планом строения
 - 3) одинаковым циклом развития
 - 4) сходным уровнем обмена веществ
14. В процессе дыхания растения обеспечиваются
 - 1) водой
 - 2) энергией
 - 3) органическими веществами
 - 4) минеральными веществами
15. Главный признак покрытосеменных растений —
 - 1) наличие зеленой окраски
 - 2) образование плодов с семенами
 - 3) наличие вегетативного размножения наряду с половым
 - 4) выделение в атмосферу кислорода в процессе фотосинтеза
16. Сходный состав органических соединений. присущий особям одного вида. характеризует критерий.
 - 1) морфологический
 - 2) биохимический
 - 3) генетический
 - 4) физиологический
17. Какой из приведенных примеров характеризует идиоадаптацию в органическом мире?
 - 1) редукция листьев у ряда растений
 - 2) возникновение хлорофилла и фотосинтеза
 - 3) появление таких систематических групп животных, как виды, роды. семейства
 - 4) отсутствие нервной системы у печеночного сосальщика
18. Какое государство на юго-востоке соседствовало с Древнерусским государством на раннем периоде его истории (IX-X вв.)?
 - 1) Дунайская Болгария
 - 2) Венгрия
 - 3) Хазарский каганат
 - 4) Золотая Орда

19. Как называлась у восточных славян соседская община?
- 1) марка
 - 2) вервь
 - 3) вече
 - 4) полюдье
20. Понятие «Зернь» относится к
- 1) видам древнерусского ювелирного ремесла
 - 2) манере письма древнерусских иконописцев
 - 3) способам письма на берестяных грамотах
 - 4) способам каменного строительства в Древней Руси
21. К какому веку относится появление понятий «стрельцы» и «стрелецкое войско»?
- 1) 14 веку
 - 2) 15 веку
 - 3) 16 веку
 - 4) 17 веку
22. Что стало результатом Куликовской битвы?
- 1) укрепление авторитета московского князя
 - 2) союз Москвы и Литвы против Орды
 - 3) падение ордынского ига
 - 4) усиление в Орде власти Мамаю
23. Что было одним из последствий Смуты?
- 1) прекращение деятельности Земских соборов
 - 2) избрание на престол новой династии
 - 3) передача Швеции Новгорода и Пскова
 - 4) отмена всех запретов на переход крестьян
24. К 15 веку относится творчество зодчего?
- 1) Василия Баженова
 - 2) Осипа Бове
 - 3) Аристотеля Фиорованти
 - 4) Матвея Казакова
25. Что из перечисленного было одним из последствий реформ Петра I?
- 1) усиление позиций церкви в обществе
 - 2) усиление в России самодержавной власти
 - 3) развитие системы местного самоуправления
 - 4) отмена сословной структуры общества
26. А.И. Герцен и Н.П. Огарев выпускали за границей в газету?
- 1) «Колокол»
 - 2) «Вестник Европы»
 - 3) «Трутенъ»
 - 4) «Современник»

Вопросы для устного опроса

по теме «Агрономия, технология хранения и переработки продукции растениеводства. Особенности преподавания в вузе»

1. Особенности сельского хозяйства, его отличие от других отраслей народного хозяйства.
2. Понятие об агрономии как науке. Что такое история?
3. Комплекс наук, входящих в состав агрономии.
4. Основные этапы развития агрономии.
5. Область профессиональной деятельности агронома.
6. Объекты профессиональной деятельности.
7. Задачи профессиональной деятельности.

8. Общие требования к основной образовательной программе подготовки выпускника

Вопросы для устного опроса

по теме «Развитие агрономии в России до 20 века»

1. А.Т. Болотов и его роль в развитии агрономии.
2. Сельскохозяйственное образование России, возникновение и современное состояние
3. Создание Вольного экономического общества и его роль в развитии агрономии России.
4. Роль М.В. Ломоносова в развитии агрономии в России.
5. Расскажите о сущности земельной реформы 1861 г. и о ее значении для развития аграрного производства в России.
6. Расскажите о вкладе М. Г. Павлова в развитие агрономии в России.
7. Каково значение работ А. В. Советова в развитии агрономии?
8. Расскажите об основоположнике русской агрономической науки И. А. Стебуте и его роли в развитии отечественной агрономии.
9. Расскажите о вкладе В. В. Докучаева, П. А. Костычева и Н. М. Сибирцева в развитие почвоведения.
10. Расскажите о значении работ К. А. Тимирязева для развития агрономической науки России.
11. Расскажите о вкладе А. Н. Энгельгардта в развитие агрономии и агрохимии.

Вопросы для устного опроса

по теме «Развитие агрономии в России до 20 века»

1. А.Т. Болотов и его роль в развитии агрономии.
2. Сельскохозяйственное образование России, возникновение и современное состояние.
3. Создание Вольного экономического общества и его роль в развитии агрономии России.
4. Роль М.В. Ломоносова в развитии агрономии в России.
5. Расскажите о значении работ М.Г. Ливанова в развитии отечественной агрономии.
6. Положение земледелия в начале века при Александре I,
7. Отмена крепостного права.
8. Роль ученых 19 века в развитии агрономии.
9. Расскажите о сущности земельной реформы 1861 г. и о ее значении для развития аграрного производства в России.
10. Расскажите о вкладе П. А. Костычева в развитие почвоведения.

Примерный перечень тем рефератов

по теме «Развитие агрономии в России в 20 веке и до наших дней»

1. Сущность Столыпинской реформы в землепользовании России.
2. Положение в российской деревне в период военного коммунизма.
3. Причины разгрома отечественных школ агрономии в России.
4. Августовская сессия ВАСХНИЛ 1948 г. и о ее влиянии на положение дел в отечественной агрономии.
5. Создание государственной сети по испытанию сортов сельскохозяйственных культур.
6. Создание ВАСХНИЛ как координирующего центра сельскохозяйственной науки. Цели, задачи, первый президент.
7. Точное земледелие и его перспективы.
8. Роль Д.Н. Прянишникова в развитии агрономии и агрохимии.

9. Вклад В. В. Винера в развитие агрономии и опытного дела в России.
10. Роль Н.И. Вавилова в развитии агрономии.

Вопросы для устного опроса

по теме «История хранения и переработки продукции растениеводства»

1. История появления водяных мельниц.
2. История появления ветряных мельниц.
3. История производства сахара в России.
4. История получения подсолнечного масла в России.
5. История получения муки.
6. История получения хлеба.
7. История хранения зерна.
8. История хранения хлеба.
9. История получения водки.
10. История получения пива.

Вопросы для семинара

по теме «Роль технолога в отрасли переработки плодов, овощей и ягод»

1. Как и по каким признакам классифицируются концентрированные фруктовые консервы?
2. Чем определяется их пищевая ценность? В чем заключается роль сахара?
3. В чем заключается механизм и условия студнеобразования? Какова роль сахара, пектина, и кислот в образовании желе?
4. Назовите стадии, приведите примеры производства желе, повидла. Конфитюра и джема. По каким показателям оценивается качество этих продуктов?
5. Какие диффузионно-осмотические процессы идут при варке плодово-ягодного сырья в сахарном сиропе? Обоснуйте необходимость многократной варки.
6. Назовите стадии, приведите параметры и способы варки варенья. По каким показателям оценивается качество варенья?
7. Каковы возможные причины засахаривания варенья?
8. Какое сырье используется для производства цукатов? Назовите стадии и приведите параметры производства цукатов глазированных и обсыпанных сахаром.
9. По каким показателям оценивается качество цукатов?
10. Как определяют готовность варенья из плодов и ягод на консервных заводах?

Вопросы для круглого стола

по теме «Роль технолога в мукомольном, крупяном и макаронном производствах»

1. Состояние и перспективы развития макаронной отрасли
2. Зарубежный опыт в производстве макаронных изделий. Экономия материальных и энергетических ресурсов.
3. Значение макаронных изделий в питании человека. Их энергетическая, пищевая и биологическая ценность
4. Сырье для производства макаронных изделий.
5. Основное и дополнительное сырье, применяемое для производства макаронных изделий.
6. Пищевые и обогащающие добавки.
7. Требования к пшеничной муке для производства макаронных изделий.
8. Условия и сроки хранения макаронных изделий.
9. Показатели качества муки .
10. Виды круп.
11. Технохимический контроль в крупяном производстве.
12. Приготовление теста, изделия из него.
13. Сорта муки.

14. Оборудование для крупяного производства.
15. Физико-химические процессы происходящие при замешивании теста.
16. Физико-химические процессы при изготовлении круп.
17. Факторы влияющие на выход муки.
18. История мукомольной отрасли.
19. Процесс получения муки.
20. Роль клейковины в образовании макаронного теста.

Вопросы для устного опроса

по теме «Роль технолога в хлебобулочном производстве»

1. Последовательность технологических процессов при производстве хлебобулочных изделий?
2. Для чего применяется расстойка ?
3. Сколько времени происходит брожение опары?
4. От чего зависит вкус и качество выпечки?
5. Для чего нужно брожение теста?
6. Какой метод более популярный для производства пшеничного хлеба?
7. Заварка- для чего ее применяют?
8. Что включает в себя подготовительная обработка сырья?
9. Для чего используют дозировку рецептурных ингредиентов?
10. Что произойдет с хлебом без остывания после выпечки?
11. За счет чего выполняют подготовку сырья для производства хлеба?
12. Что делают с разносортной мукой на производстве?
13. Чем смазываются и обрабатываются формы для хлебобулочных изделий?
14. Как определяют готовность хлеба?
15. Какая должна быть температура воды для замеса теста?
16. Как определить готовность опары?
17. Для чего делают обминку теста?

Вопросы для устного опроса

по теме «Роль технолога в свеклосахарном производстве»

1. Что собой представляет современный свеклосахарный завод ?
2. Сезонная работа свеклосахарных заводов ?
3. Какой техникой оснащены свеклосахарные заводы ?
4. В каком году был построен первый свеклосахарный завод в России ?
5. В чем особенность эксплуатации свеклосахарных заводов ?
6. От чего зависит состав сточных вод свеклосахарных заводов ?
7. Сколько свеклосахарных заводов работает в настоящее время на территории РФ ?
8. Какое количество свеклы в среднем за сутки перерабатывается на свеклосахарных заводах ?
9. Средняя мощность свеклосахарного завода в месяц ?
10. В какой части РФ находится больше всего свеклосахарных заводов?

Вопросы для устного опроса

по теме «Роль технолога в бродильном производстве»

1. Основное сырье бродильных производств
2. Дополнительное сырье бродильных производств.
3. Технология переработки ячменя на пивоваренный солод.
4. Особенности приготовления солода в спиртовом производстве.
5. Приготовление ржаного квасного солода.
6. Технология получения спирта из крахмалосодержащего сырья

7. Технология получения пива из ячменного солода.
8. Технология производства водки.
9. Технология получения ликера
10. Технология производства шампанского
11. Технология получения плодово-ягодных вин
12. Технология получения коньяка.
13. Технология получения кваса
14. Технология получения медовухи
15. Технология получения безалкогольных газированных напитков

Вопросы для устного опроса

по теме «Роль технолога в производстве растительных масел»

1. Виды подсолнечного масла.
2. Характеристика качеств семян подсолнечника.
3. Отжим подсолнечного масла.
4. Экстрагирование подсолнечного масла.
5. Ступени рафинации.
6. Методы переработки семян.
7. Способы снятия с семян оболочки.
8. Требуемое оборудование.
9. Хранение готово масла.
10. Рафинация подсолнечного масла.

Комплект разноуровневых тестов по 1-4 темам

Пороговый уровень (знает)

1. В России до XIX века под агрономией понимали

- 1)зоотехнию,
- 2)организацию с.-х. производства,
- 3)технологии хранения с.-х. продуктов,
- 4)знания обо всех отраслях сельского хозяйства, включая разведение и содержание с.-х. животных.

2. Систему обработки почвы, севообороты, борьбу с сорняками, способы повышения плодородия почвы изучает

- 1)агрохимия,
- 2)защита растений,
- 3)общее земледелие,
- 4)растениеводство.

3. В совокупность агрономических наук входят:

- 1)растениеводство, нумизматика, микробиология,
- 2)общее земледелие, агрохимия, растениеводство, селекция и семеноводство, защита растений,
- 3) общее земледелие, агрохимия, растениеводство, бонистика, защита растений.

4. Легче хранить

- 1)мясо,
- 2)молоко,
- 3)зерно,
- 4)клубни.

5. Более надежный источник питания для человечества обеспечивает

- 1) охота,
- 2) собирательство,
- 3) земледелие.

6. Более высокий уровень развития общества необходим для

- 1) земледелия,
- 2) собирательства,
- 3) охоты.

7. Где впервые начали выращивать растения и разводить домашних животных?

- 1) Ираке, Иране, Сирии,
- 2) Канаде, Австралии,
- 3) Южной Африке,
- 4) Малайзии.

8. Кукурузу, амарант, бобы впервые начали выращивать в

- 1) Турции,
- 2) Филиппинах,
- 3) Центральной Америке,
- 4) Юго-Восточной Азии.

9. Чумизу, рис, гаолян впервые начали возделывать в следующем очаге возделывания с.-х. культур:

- 1) перуанском,
- 2) китайском,
- 3) мезоамериканском,
- 4) перуанском.

10. В перуанском очаге возделывали

- 1) тыкву, перец,
- 2) пшеницу,
- 3) рис,
- 4) ячмень.

11. Государство Шумер, в котором была создана огромная ирригационная система и получали 2 урожая культур в год, располагался в

- 1) Африке,
- 2) Месопотамии,
- 3) Гренландии,
- 4) Индонезии.

12. Древние египтяне зерно вымолачивали

- 1) прогоном скота по колосьям,
- 2) прогоном специально нанятых людей,
- 3) с помощью примитивных комбайнов.

13. Начало земледелия в Древней Индии относят к

- 1) 12 тыс. до н.э.
- 2) 1 тыс. н.э.,

3) 4 тыс. до н.э.

4) 9 тыс. до н.э.

14. Главным богатством древнеиндийской семьи считались

1) крокодилы,

2) овцы,

3) коровы,

4) козы.

15. Земледелие в Древнем Китае возникло в

1) 12 тыс. до н.э.,

2) 3 тыс. до н.э.,

3) 9 тыс. до н.э.,

4) 1 тыс. н.э.

16. Древние перуанские земледельцы для обработки земли использовали

1) плуги,

2) мотыги с каменным наконечником,

3) дискаторы,

4) культиваторы.

17. Система земледелия майя была

1) подсечно-огневой,

2) травопольной,

3) зернопаровой.

18. Чинампасы – это

1) засохшие озера,

2) плавучие огороды из тростинки и дерева, покрытые илом,

3) орошаемые земли,

4) плодородные луга.

19. Древние греки пахали с помощью

1) лошадей,

2) волов,

3) бегемотов,

4) бизонов.

20. Теофраст, написавший труд «Исследования о растениях», был родом из

1) Индии,

2) Греции,

3) Перу,

4) Палестины.

21. Выражение «Бобы не обременительны для земли и даже, по-видимому, удобряют почву, так как растение это рыхлое и быстро начинает гнить» принадлежит

1) Ксенофону,

2) Теофрасту,

3) Гесиоду,

4) Гомеру.

22. Трактат «О земледелии» в Древнем Риме написал

- 1) Варрон,
- 2) Плиний,
- 3) Катон,
- 4) Колумелла.

23. Агронимический труд «Сельское хозяйство» из 3-х томов написал

- 1) Варрон,
- 2) Плиний,
- 3) Катон,
- 4) Колумелла.

24. Варрон (116-27 г. до н.э.)

- 1) утверждал, что «унавоживание весьма полезно для плодов земных, и скот для этого и предназначен»,
- 2) писал о зеленом удобрении, рекомендуя для этой цели выращивать и запахивать люпин,
- 3) дал классификацию почв Италии, различая до 300 их разновидностей,
- 4) все вместе.

25. О необходимости оставления чистого пара и чередования культур писал в поэме «Георгика»

- 1) Плиний,
- 2) Колумелла,
- 3) Теофраст,
- 4) Вергилий.

26. Писал, что плодородие почв падает и это нельзя компенсировать никакими самими дорогими способами ее обработки

- 1) Плиний Старший
- 2) Колумелла,
- 2) Теофраст,
- 3) Вергилий.

27. Плуг с двухколесным передком, резцом и отвальными досками применялся еще до начала н.э. в

- 1) Италии,
- 2) Мексике,
- 3) Перу,
- 4) Индонезии.

28. Распространение земледелия и животноводства на «восточнославянской территории» приходится на

- 1) 11 тыс. до н.э.,
- 2) 3-2 тыс. до н.э.,
- 3) 8-9 тыс. до н.э.,
- 4) 1 тыс. н.э.

29. Восточные славяне в эпоху Киевской Руси возделывали

- 1) кукурузу,...
- 2) картофель,...
- 3) батат,...
- 4) пшеницу, ячмень, овес, репу...

30. Переход от зернопаровой к плодосменной системе земледелия в Западной Европе произошел в

- 1) 2-3 веках н.э.,
- 2) 4-5 веках н.э.,
- 3) 10-11 веках н.э.,
- 4) 16-18 веках н.э.

31. Какой из перечисленных ниже, не относится к центрам возникновения земледельческих культур

- 1) перуанский
- 2) китайский
- 3) переднеазиатский
- 4) сибирский

32. Какая систем земледелия не была использована у восточных славян в Киевской Руси

- 1) подсечно-огневая
- 2) переложная
- 3) плодосменная
- 4) залежная

33. Что позволило повысить урожайность зерновых культур в западной Европе в два раза (с 0,7-0,8 до 1,5-1,6 т/га)?

- 1) применение удобрений
- 2) плодосменная система земледелия
- 3) паровая система земледелия
- 4) внесение пестицидов.

34. Кто был основателем гумусовой теории питания растений?

- 1) Ломоносов М.В.
- 2) Тэер А.Д.
- 3) Глаубер И.Р.
- 4) Шубарт И.Х..

35. Кто из агрономов впервые был удостоен ученой степени доктора наук ?

- 1) Ломоносов М.В.
- 2) Советов А.В.
- 3) Болотов А.Т.
- 4) Стебут И.А.

36. Кому из перечисленных ученых принадлежит работа «Новая система земледелия», 1899 г.?

- 1) Ломоносов М.В.
- 2) Советов А.В.
- 3) Овсинский И.Е.
- 4) Стебут И.А.

37. Кому из перечисленных ученых принадлежит работа «Химия в применении к земледелию и физиологии », 1840 г.?

- 1) Лооз Д.Б.
- 2) Советов А.В.

- 3) Овсинский И.Е.
- 4) Либих Ю.

38. Кому из перечисленных ученых принадлежит работа «О системах земледелия»?

- 1) Лооз Д.Б.
- 2) Советов А.В.
- 3) Овсинский И.Е.
- 4) Либих Ю.

38. Кто является автором теории азотной питания растений (1916 г.)?

- 1) Тимирязев К.А.
- 2) Советов А.В.
- 3) Прянишников Д.Н.
- 4) Стебут И.А.

39. Кто является автором травопольно системы земледелия?

- 1) Вильямс В.Р.
- 2) Вавилов Н.И.
- 3) Прянишников Д.Н.
- 4) Глинка К.Д.

40. Кто из перечисленных ученых занимался селекцией картофеля?

- 1) Вильямс В.Р.
- 2) Ремесло В.Н.
- 3) Прянишников Д.Н.
- 4) Измаильский А.А.

Продвинутый уровень (уметь)

1. Классический Норфольский плодосменный севооборот имеет следующую схему:

- 1) пшеница-пшеница
- 2) пар - озимые – клевер - ячмень
- 3) корнеплоды-яровые зерновые (ячмень)- клевер-озимые
- 4) клевер-клевер

2. Расположите в хронологическом порядке появления различных систем земледелия:

- Подсечно-огневая
- Переложная
- Паровая
- Плодосменная

3. Установите соответствие между способом использования земли и временем применения:

- Подсечно-огневая
- Переложная
- Паровая
- Плодосменная

Древняя Индия IV тыс. до н.э.

Западная Европа 18 века
Степные районы восточных славян I-III век н.э.
Киевская Русь

4. Расположите в хронологическом порядке открытие научных теорий

- 1) теория гумусового питания растений
- 2) теория минерального питания растений
- 3) теория фотосинтеза

5. Сопоставьте важные открытия для агрономии и ученых:

- 1) теория гумусового питания растений
- 2) теория минерального питания растений
- 3) учение о фотосинтеза

- a) Юстус Либих
- b) К.А. Тимирязев
- c) Арбертх Даниель Тейер

6. Сопоставьте науки и ученых:

- 1) Агрохимия
- 2) Селекция и растениеводство
- 3) Почвоведение
- 4) Физиология растений

- a) В.В. Докучаев
- b) К.А. Тимирязев
- c) Д.Н. Прянишников
- d) Н.И. Вавилов

7. Сопоставьте науки и ученых:

Агрохимия
Селекция и растениеводство
Почвоведение
Земледелие

Сибирцев Н.М.)
Ремесло В.Н.
Энгельгарт А.Н.
Тулайков Н.М.

8. Сопоставьте науки и ученых внесших вклад в комплексную науку агрономию:

Генетика
Химия
Ботаника
Экономика

Г.А. Левитский
Юстус Либих
А.В. Чайнов
Н.И. Вавилов

9. Сопоставьте даты и важные законодательные акты для развития сельского хозяйства России:

Манифест об освобождении крестьян (Отмена крепостного права)
Закон «О вольных хлебопашцах»
Указ о раскрепощении общины

9 ноября 1906 г.
20 февраля 1803 г.
19 февраля 1861 г.

10. Сопоставьте годы жизни ученых-аграрников:

Вавилов Н.И.
Ломоносов М.В.
Болотов А.Т.

1887-1943 гг.
1738-1833 гг.
1711-1765 гг.

11. Сопоставьте годы жизни ученых-аграрников:

Колкмелла
Энгельгарт А.Н.
Прянишников Д.Н.
Мичурин И.В.

1829-1893 гг.
1865-1948 гг.
1855-1935 гг.
I век н.э.

12. Сопоставьте годы жизни ученых-аграрников:

Варрон
Мальцев Т.С.
Тэер А.Д.
Вавилов Н.И.

1829-1893 гг.
1752-1828 гг.
I век до н.э.
1887-1943 гг.

13. Сопоставьте время научной деятельности ученых-аграрников:

20 век

19 век

18 век

Ломоносов М.В.

Стебут И.А.

Мальцев Т.С.

Ремесло В.Н.

Тимирязев К.А.

Вавилов Н.И.

Болотов А.Т.

14. Сопоставьте время научной деятельности ученых-аграрников:

20 век

19 век

18 век

До 18 века

Стебут И.А.

Тулайков Н.М.

Либих Ю.

Теофраст

Геосид

Лысенко Т.Д.

15. Расположите исторические факты в хронологическом порядке

Освоение целенных и залежных земель

Создание института прикладной ботаники и новых культур

Создание курсов по опытному делу в агрономии

Открытие Петровской сельскохозяйственной академии (ныне МСХА-РГАУ им. К.А. Тимирязева).

16. Расположите исторические факты в хронологическом порядке

Репрессия Н.И. Вавилова

Создание ВАСХНИИЛ

Создание проекта «Каменная степь» В.В. Докучаевым

Открытие Петровской земледельческой и лесной академии (ныне МСХА-РГАУ им. К.А. Тимирязева).

17. Расположите исторические факты в хронологическом порядке

Создание «Вольного экономического общества»

Создание ВАСХНИИЛ

«Феномен» Т.С. Мальцева и почвозащитная обработка почвы

Написание книги «Новая система земледелия И.Е. Овсинским»

18. Сопоставьте название племен и цивилизаций с местом расположения:

Шумер

Майя
Древний Египет
Древнее Перу

Средняя Америка (северная Америка)
Междуречье Тигра и Евфрата
Южная Америка
Африка

19. Сопоставьте ученых и изданные ими научные труды

Юстус Либих
Советов А.В.
Вавилов Н.И.
Докучаев В.В.

«Русский чернозем»
«О системах земледелия»
«Закон гомологических рядов и наследственной изменчивости»
«Химия в приложении к земледелию и физиологии»

20. Сопоставьте ученых и изданные ими научные труды

Стебут И.А.
Вильямс В.Р.
Тимирязев К.А.
Комов И.М.

«Известь как средство восстановления плодородия»
«Травопольная система земледелия»
«О сельскохозяйственных орудиях»
«Об усвоении света растениями»

21. Сопоставьте ученых (деятелей) и их вклад в развитие аграрной науки и сельского хозяйства

Константинов Н.Н.
Либих Ю.
Костычев П.А.
Столыпин П.А.

Селекционер, автор трудов по агрономии и методике полевых опытов
Почвовед, автор первого учебника «Почвоведение»
Министр, инициатор проведения аграрной реформы
Химик, автор теории минерального питания растений

22. Сопоставьте ученых и их вклад в развитие аграрной науки и сельского хозяйства

Тулайков Н.М.
Дояренко А.Г.
Костычев П.А.
Ломоносов М.В.

Агроном-опытник, агрофизик, агрохимик, композитор
Почвовед, автор первого учебника «Почвоведение»
Первый русский ученый-естествоиспытатель
Ученый-агроном, основоположник сухого земледелия

23. Сопоставьте ученых с местами их научной деятельности

Тулайков Н.М.
Дояренко А.Г.
Менделеев Д.И.
Вавилов Н.И.

Безенчукская сельскохозяйственная опытная станция
Саратовский СХИ
Петербургский университет
ВАСХНИИЛ

24. Сопоставьте ученых с научными открытиями

Прянишников Д.Н.
Менделеев Д.И.
Вавилов Н.И.
Юстус Либих

Периодический закон химических элементов (1869 г.)
Закон гомологических рядов и наследственной изменчивости (1920 г.)
Теория азотного питания растений (1916 г.)
Закон возврата (1840 г.)

25. Сопоставьте годы деятельности политических деятелей, оказавших влияние на развитие сельского хозяйства:

Радищев А.Н.
Столыпин П.А.
Хрушев Н.С.

1894-1971 гг
1862-1911 гг.
1749-1802 гг.

26. Сопоставьте ученых и нововведения в агрономии, сделанные ими:

Таланов В.В.
Овсинский И.Е.
Бараев А.И.
Вильямс В.Р.

Травопольная система земледелия
Минимальная обработка почвы
Почвозащитная система земледелия

Введение государственной системы сортоиспытания сельскохозяйственных культур

27. Сопоставьте ученых и их научные школы

Сухое земледелие
Почвоведение и общее земледелие
Селекция и растениеводство
Агрофизика и опытное дело

Дояренко А.Г.
Тулайков Н.М.
Вильямс В.Р.
Вавилов Н.И.

28. Расположите исторические факты в хронологическом порядке

Освоение переложной системы земледелия
Освоение прецизионной системы земледелия
Освоение паровой системы земледелия
Освоение плодосменной системы земледелия

29. Сопоставьте известных ученых-аграрников с историческими событиями

Советов А.В.
Тимирязев К.А.
Прянишников Д.Н.
Тулайков Н.М.

Родился в Иркутской губернии;
Закладка и проведение полевых опытов по изучению влияния глубины вспашки и действие удобрений в Симбирской губернии;
Репрессирован как «враг народа» за критику травопольной системы земледелия В.Р. Вильямса;
Первый агроном в России, удостоенный ученой степени доктора наук.

30. Сопоставьте известных ученых-аграрников с историческими событиями

Мичурин И.В.
Комов И.М.
Овсинский И.Е.
Ремесло В.Н.

Автор 15 районированных сортов озимой пшеницы т.ч. Мироновская 808;
С его именем связаны новаторские идеи в области минимизации обработки почвы;
Идея интенсификации сельскохозяйственного производства «Лучше с мала получить много, чем с много мало»;
Агроном-практик, автор многих сортов плодовых культур.

Перечень тем для практических работ

1. Характеристика профессионального стандарта по направлению подготовки бакалавров.
2. Развитие агрономии в России до 20 века
3. Развитие агрономии в России в 20 веке и до наших дней
4. История хранения и переработки продукции растениеводства в России.
5. Технология мукомольного, крупяного и макаронного производства.
6. Технология хлебобулочного производства
7. Технология свеклосахарного производства
8. Технология производства мучных кондитерских изделий
9. Технология пивоваренного производства
10. Технология производства подсолнечного масла.

Комплект разноуровневых тестов по 5-10 темам

Инструкция по выполнению тестовых заданий

1. Задание закрытой формы. Выберите номер правильного ответа

Вопрос: Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 3-4 ч.

Ответ: **3.**

2. Задание на установление правильной последовательности

Вопрос: Последовательность операций при производстве плюшки «Московская»:

- 1) подготовка сырья
- 2) выпечка сформованных тестовых заготовок
- 3) замес теста
- 4) деление теста на куски - округление и кратковременная расстойка
- 5) брожение – обминка - дображивание теста
- 6) раскатка тестовых заготовок
- 7) нанесение слоя масла и посыпка сахаром раскатанного теста
- 8) формование тестовых заготовок
- 9) окончательная расстойка тестовых заготовок и нанесение яичной глазури

Ответ: **1,3,5,4,6,7,8,9,2.**

3. Задание на дополнение.

Вопрос: При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...

- 1) декстринов;
- 2) студней;
- 3) меланоидинов.

Ответ: **Меланоидинов.**

4. Задание на установление правильного соответствия.

Вопрос:	Вид потерь массы изделия:	Процент потерь массы изделия:
	1) Усушка	А) 1%
	2) Упек	Б) 2-4%
	3) Распыл	В) 8-16%

Ответ: **1Б, 2В, 3А.**

Пороговый уровень

А) ЗНАТЬ

1. Сепарирование продуктов размола зерна по размерам при мукомольном производстве осуществляется:
 - а) аспираторах
 - б) воздушно-ситовых сепаратора
 - в) отсевах
2. Для отделения нешелушенных зерен риса используют :
 - а) ситовую машину
 - б) воздушно-ситовый сепаратор
 - в) “падди” машину
3. Технологическая операция обогащения “крупок” при получении муки проводится с целью:
 - а) повышения содержания витаминов
 - б) снижения показателя зольности муки
 - в) повышения содержания белка
4. Минимально рекомендованный уровень показателя стекловидности пшеницы для производства хлебопекарной муки:
 - а) >40 %
 - б) >50 %
 - в) >60 %
5. Оптимальная температура брожения теста при хлебопечении:
 - а) 21-27 ° С
 - б) 28- 32 ° С
 - в) 33- 37 ° С
6. Технологическая операция, проводимая с зерном на шасталках:
 - а) влаготепловая обработка
 - б) удаление остей
 - в) шелушение
7. Минимально рекомендуемый уровень показателя стекловидности в зерне пшеницы для производства макаронных изделий:
 - а) 40%
 - б) 50%
 - в) 60%
8. Количество дрожжей при выпечке хлеба безопасным способом:
 - а) 2,0 %
 - б) 1,0%
 - в) 1,5 %
 - г) 2, 5 %
9. Показатель содержания клейковины в зерне выражается:
 - а) %
 - б) мг\100г
 - в) г\100г
10. Вакуумирование теста при производстве макаронных изделий проводят с целью: (3 варианта ответа):
 - а) повышения содержания белка в макаронных изделиях
 - б) повышение содержания крахмала в макаронных изделиях
 - в) повышения прочности макаронных изделий
 - г) снижение интенсивности окислительных процессов при хранении макаронных изделий
 - д) улучшение внешнего вида макаронных изделий
11. Показатель используется для характеристики качества клейковины согласно ДСТУ:
 - а) газодерживающая способность
 - б) единицы шкалы прибора ИДК
 - в) растяжимость

г) упругость

12. Особенности технологии производства ржаного хлеба обусловлены: (2 варианта ответа):

а) высоким показателем зольности муки

б) повышенной кислотностью ржаной муки

в) низким содержанием клейковины в ржаной муке

г) нативной активностью амилолитических ферментов

13. Культура имеющая самую низкую натуру зерна:

а) пшеница

б) ячмень

в) рожь

г) овес

14. Операция, не относящаяся к последней обработке ядра при получении крупы:

а) плющение

б) полирование

в) шелушение

г) шлифование

15. Зерновая культура, характеризующаяся наибольшим показателем пленчатости:

а) овес

б) пшеница

в) рис

г) кукуруза

д) пшеница

16. Технологическая операция комплекса ГТО при подготовке зерна к помолу:

а) валка

б) отволаживание

в) очистка зерна

г) шелушение

17. Белок, входящий в состав клейковины зерна пшеницы: (2 варианта ответа):

а) авенин

б) глиадин

в) зеин

г) глютеин

18. Рекомендованный тип шелушителя для производства рисовой крупы:

а) вальцедековый станок

б) двухвалковый шелушитель с резиновыми валками

в) машина интенсивного шелушения

г) шелушительный постав

19. Рекомендованный тип шелушителя для производства гречневой крупы:

а) вальцедековый станок

б) двухвалковый шелушитель с резиновыми валками

в) машина интенсивного шелушения

г) шелушительный постав

20. Рекомендованный тип шелушителя для производства овсяной крупы:

а) Вальцедековый станок

б) двухвалковый шелушитель с резиновыми валками

в) машина интенсивного шелушения

г) шелушительный постав

21. Рекомендованный тип шелушителя для производства перловой крупы:

а) Вальцедековый станок

б) двухвалковый шелушитель с резиновыми валками

- в) машина интенсивного шелушения
 - г) шелушильный постав
22. Рекомендованный тип шелушителя для производства пшеничной крупы:
- а) Вальцедековый станок
 - б) двухвалковый шелушитель с резиновыми валками
 - г) машина интенсивного шелушения
 - д) шелушильный постав
23. Сепарирование продуктов размола зерна по размерам при мукомольном производстве осуществляется:
- а) аспираторах
 - б) дуаспираторах
 - в) воздушно-ситовых сепараторах
 - г) отсевах
24. Какой вид муки содержит до 40% белка?
- а) соевая
 - б) ячменная
 - в) ржаная
 - г) овсяная
25. Какой главный показатель хлебопекарного качества муки? (2 варианта ответа)
- а) содержание клейковины
 - б) цвет
 - в) зольность
 - г) крупность помола
26. Обминка теста – это кратковременное перемешивание, которое способствует:
- а) уменьшению количества диоксида углерода в массе теста
 - б) равномерному распределению диоксида углерода по объёму теста
 - в) более интенсивному развитию спиртного и молочнокислого брожения
 - г) удаление диоксида углерода из массы теста
26. Макароны являются продуктом который изготовлен:
- а) из муки и воды, иногда с добавлением обогатителей
 - б) из муки, молока, соли, иногда с добавлением обогатителей
 - в) из муки, соли и воды
 - г) из муки, воды, растительного масла, иногда с добавлением обогатителей
27. При производстве макаронных изделий к муке предъявляют специфические требования:
- а) крупинчатая структура, высокое содержание клетчатки, отсутствие способности к потемнению
 - б) крупинчатая структура, низкое содержание клетчатки, отсутствие способности к потемнению
 - в) крупинчатая структура, высокие содержания витаминов, отсутствие способности к потемнению
 - г) не крупинчатая структура, высокое содержание клетчатки, отсутствие способности к потемнению
28. Наибольшей зольностью отличается :
- а) макаронная мука
 - б) мука высшего сорта
 - в) мука первого сорта
 - г) обойная мука
29. Обогащение крупки при производстве муки – это:
- а) насыщение крупки кислородом
 - б) добавление в крупку витаминов
 - в) добавление в крупку биологически активных веществ

г) сортировка крупки по размеру и качеству

29. Какой комплекс показателей качества учитывают при приёме зерна пшеницы для производства хлебопекарной муки?

а) влажность, содержание примесей, стекловидность, кислотность

б) влажность, содержание примесей, масличность, содержание белка

в) влажность, содержание примесей, стекловидность, содержание белка, зольность

30. Подготовка зерна к производству крупы включает:

а) очистку от примесей, шелушение, выделение ядра

б) очистку от примесей, шелушение, полирование

в) кондиционирование зерна

г) очистку от примесей, гидротермическую обработку, предварительную сортировку

Б) УМЕТЬ

31. Обрушивание проводят для:

а) изготовление дробленой крупы

б) отделение от зерна примесей

в) облегчение дальнейшей обработки зерна

г) отделение от зерна цветочных пленок

32. Увлажнение мятки и ее подогревание осуществляется для приготовления:

а) жмыха

б) мелассы

в) мезги

г) шрота

33. Оборудование для обрушивания семян подсолнечника:

вальцевый станок

а) вейка

б) рушка

в) шелушитель

34. Машины, которые не применяют для очистки зерна от сорной примеси: (3 варианта ответа):

а) аспираторы

б) сепараторы

в) триера

г) шелушители

35. Нагретая и увлажнённая мятка:

а) мезга

б) мездра

в) меласса

г) мисцелла

36. Технологическая операция, придающая крупке блестящую поверхность

а) плющение

б) полирование

в) шелушение

г) шлифование

37. Оборудование, на котором крупки сортируют по размерам в процессе помола зерна:

а) размольные системы

б) рассевы

в) решетные станы

г) ситовейки

38. Машины не пригодные для шелушения риса: (2 варианта ответа):

а) голлендры

б) обоечные машины

в) шелушильные постова

г) шелушители с резиновыми вальцами

39. Оборудование, на котором осуществляют драной процесс при помоле зерна в муку:

а) вальцевые станки с гладкой поверхностью

б) вальцевые станки с рифлеными вальцами, вращающиеся с одинаковой скоростью

в) вальцевые станки с рифлеными вальцами, вращающиеся с разной скоростью

г) дробилки

40. Наибольшее относительное содержание в зерне злаковых культур:

а) крахмала

б) жиров

в) клетчатки

г) белков

В) ВЛАДЕТЬ

41. Среднее содержание белка в зерне пшенице:

а) 5-10%

б) 10-14%

в) 15-20%

г) 20-40%

42. Активное вентилирование зерновых масс проводится с целью:

а) очистки зерновых масс от сорных примесей

б) снижения содержания микроорганизмов

в) регулирования температуры

г) сушки зерновых масс

43. Для очистки зерна от засоренности, обусловленной зараженностью насекомыми, в процессе подготовки зерна к помолу применяют

а) аспираторы

б) воздушно-ситовые сепараторы

в) энтолейторы – стерилизаторы

г) дуаспираторы

44. Влияние проросшего зерна на хлебопекарное качество муки:

а) повышение содержания белка

б) улучшение органолептических показателей хлеба

в) повышение пористости хлеба

г) уменьшение объёма хлеба

45. Экстракция - это:

а) выделение жира гидромеханическим способом

б) выделение жира с помощью острого пара

в) выделение жира с помощью летучих растворителей

г) выделение жира с помощью электрических импульсов

46. Показатель зольности при производстве муки используется для определения:

а) необходимости обогащения крупок

б) содержания белков в зерне

в) содержания крахмала в эндосперме

г) сорта муки способность муки

47. Водопоглощительная способность муки - это:

а) максимальное количество муки, которое способна поглотить мука

б) количество воды, которое поглощает мука при образовании теста необходимой технологической консистенции

в) количество воды, остающееся в хлебе после выпечки

48. Обработка макаронных изделий включает:

а) формирование, сушку

б) замес: теста и формирования изделий

- в) раскладку и сушку изделий
 - г) обдувку, резание, раскладку
49. Что является основным сырьём для производства крахмала?
- а) моносахара
 - б) пшеничная мука и картофель
 - в) зерновые и овощные культуры
 - г) зерновые культуры и картофель
50. Механические потери зерна и при хранении:
- а) травмы
 - б) дыхание
 - в) самосогревание
 - г) проростание

2. Повышенный уровень

А) ЗНАТЬ

1. Вид потерь зерна, при котором не происходит ухудшение качества:
 - а) распыл
 - б) травмы
 - в) развитие микроорганизмов
 - г) проростание
2. Скрытые потери зерна происходят в результате: (2 выбора ответа):
 - а) нерационального использования
 - б) неучтенного распыла
 - в) скрытой зараженности
 - г) неправильного учета при хранении
3. Научный принцип, на котором основан режим хранения зерновых масс в сухом состоянии:
 - а) ксероанабиоз
 - б) криоанабиоз
 - в) осмоанабиоз
 - г) термоанабиоз
4. Из ячменя вырабатывают:
 - а) перловую и ячневую крупы
 - б) перловую и пшеничную крупы
 - в) перловую и овсяную крупы
5. Путем измельчения очищенных зерен пшеницы получают:
 - а) перловую и ячневую крупы
 - б) овсяную крупу, хлопья «Геркулес», «толокно»
 - в) полтавскую, манную, крупу «Артек»
6. Какая крупа подразделяется на продельную, ядрицу, смоленскую
 - а) манная
 - б) гречневая
 - в) рисовая
7. Крупы, которые легко усваиваются организмом и поэтому используются для детского и диетического питания, — это:
 - а) овсяная крупа, хлопья «Геркулес»
 - б) кукурузная крупа, хлопья
 - в) манная крупа
8. Перед приготовлением подсушивают:
 - а) гречневую крупу
 - б) пшено
 - в) рис

9. Перед варкой замачивают крупу:
- а) пшено
 - б) «Геркулес»
 - в) перловую
10. В зависимости от обработки получают рис:
- а) дранец, полированный, очищенный
 - б) полированный, шлифованный, очищенный
 - в) шлифованный, полированный, дробленный
11. Какие крупы содержат большое количество жира?
- а) пшено, овсянка
 - б) рис, гречка
 - в) гречка, пшено
12. Перед варкой вязкой каши дробленые крупы не:
- а) просеивают
 - б) промывают
 - в) перебирают
 - г) подсушивают
13. Выход муки зависит: (3 варианта ответа):
- а) формы и крупности зерна
 - б) анатомического строения
 - в) особенности организации и ведения технологического процесса
 - г) влажности
14. Прежде чем переработать исходное количество зерна необходимо определить: (2 варианта ответа) :
- а) его качество
 - б) мукомольное свойство и предварительно рассчитать выход готовой продукции
 - г) рассчитать базисный выход
15. Макароны представляют собой:
- а) высушенное пресное тесто из пшеничной муки
 - б) высушенное дрожжевое тесто из пшеничной муки
 - в) заварное и высушенное тесто из пшеничной или ржаной муки
16. Сливочное масло в отварные макароны добавляют:
- а) в процессе варки
 - б) сразу же после сливания
 - в) после остывания
17. В состав макаронных изделий входят большое количество:
- а) белков и микроэлементов;
 - б) белков и витаминов
 - в) белков и углеводов
18. Способы приготовления макаронных изделий: (2 варианта ответа):
- а) бланшировка
 - б) сливной
 - в) несливной
19. Растительный белок, который содержится в макаронных изделиях, называется:
- а) клейковина и мука
 - б) мука и крахмал
 - в) клейковина
20. Макароны по способу изготовления подразделяются на группы:
- а) фигурные, нитевидные, ракушки
 - б) трубчатые, лентообразные, нитевидные, фигурные
 - в) макароны, вермишель, лапша, ракушки
21. Макароны подразделяются на группы по форме:

- а) рожки, звёздочки, алфавит, ракушки
 - б) вермишель, лапша, рожки, звёздочки
 - в) трубчатые, макаронные засыпки, вермишель, лапша
22. Из какого зерна вырабатывается продел?
- а) пшеница
 - б) пшено
 - в) гречиха
 - г) овес
23. Крупа из просо:
- а) пшено
 - б) продел
 - в) Геркулес
 - г) ячневая
24. Крупа из ячменя:
- а) ядрица
 - б) Полтавская
 - в) перловая
 - г) продел
25. Крупа из пшеницы не вырабатываемая:
- а) Артек
 - б) манная
 - в) Полтавская
 - г) ячневая
26. Продукт с мучнистой консистенцией, вырабатываемый из овса:
- а) продел
 - б) толокно
 - в) Артек
 - г) манная крупа
27. Крупа вырабатываемая из пшеницы:
- а) Пшено
 - б) манная
 - в) перловая
 - г) ячневая
28. Обойная мука должна иметь количество клейковины:
- а) не менее 20%
 - б) не более 20%
 - в) не менее 35%
29. Обойная мука имеет цвет: (2 варианта ответа):
- а) белый с желтоватым
 - б) белый с сероватым оттенком
 - в) красный с коричневым оттенком
30. Подготовка зерна к помолу включает: (2 варианта ответа):
- а) выделение примесей
 - б) интенсивную обработку поверхности зерна
 - в) гидротермическую обработку
 - г) колебровку зерна

Б) УМЕТЬ

31. Гидротермическая обработка проводится по методу холодного кондиционирования при влажности:
- а) менее 14%
 - б) свыше 14%

- в) менее 12%
- г) более 14%
- 32. Порошкообразный продукт, полученный при размоле зерна:
 - а) крупа
 - б) мука
 - в) соль
- 33. Изделие из высушенного теста:
 - а) хлеб
 - б) крупа
 - в) макаронные изделия
- 34. Какое вещество содержится в муке низкого сорта?
 - а) жиры
 - б) белки
 - в) клетчатка
- 35. Из какой муки изготавливают только хлеб?
 - а) сеянная
 - б) ржаная
 - в) обдирная
- 36. Макаaronное изделие в виде изогнутых коротких трубочек:
 - а) перья
 - б) рожки
 - в) вермишель
- 37. Температура для хранения муки и макаронных изделий:
 - а) 20-25 градусов
 - б) 5-10 градусов
 - в) 12-15 градусов, не выше 18 градусов
- 38. Макаaronные изделия в виде нитей:
 - а) лапша
 - б) макароны
 - в) вермишель
- 39. Во сколько раз увеличиваются макаронные изделия при варке:
 - а) в 3 раза
 - б) в 2 раза
 - в) 1,5 раза
- 40. В какой сорт макаронных изделий не добавляют яйца?
 - а) 2 сорт
 - б) экстра
 - в) 1 сорт

В) ВЛАДЕТЬ

- 41. В каком сорте муки большее содержание углеводов?
 - а) 1 сорт
 - б) высший сорт
 - в) 2 сорт
- 42. Что служит показателем качества сорта муки?
 - а) вкус
 - б) запах
 - в) цвет
- 43. Каким методом определяют качество муки и макаронных изделий: (2 варианта ответа):
 - а) лабораторный
 - б) химический
 - в) органолептический

44. Влажность муки должна быть:
- а) не более 15%
 - б) свыше 15%
 - в) влажность отсутствует
45. Какие вещества содержатся в отрубях:
- а) минеральные вещества и витамины
 - б) белки
 - в) жир
46. При болезнях почек полезно есть кашу: (2 варианта ответа):
- а) пшеничную
 - б) гречневую
 - в) манную
 - г) рисовую
47. Самая полезная каша для диабетиков: (3 варианта ответа):
- а) овсяная
 - б) манная
 - в) гречневая
 - г) рисовая
48. По консистенции каши бывают: (2 варианта ответа):
- а) плотные
 - б) редкие
 - в) вязкие
 - г) жидкие
 - д) воздушные
 - е) рассыпчатые
49. Какой вид варки макаронных изделий используют для приготовления запеканок?
- а) сливной
 - б) заливной
 - в) промывочный
 - г) несливной
50. Родиной макаронных изделий считают:
- а) Францию
 - б) Россию
 - в) Италию
 - г) Испанию

3. Продвинутый уровень

А) ЗНАТЬ

1. Какую крупу перед варкой замачивают на 2-3 часа?
- а) манную
 - б) перловую
 - в) гречневую
 - г) пшеничную
2. К макаронным изделиям относятся: (3 варианта ответа):
- а) кукурузные хлопья
 - б) спагетти
 - в) рожки
 - г) вермишель
3. Что относится к не макаронным изделиям:
- а) толокно
 - б) вермишель

- в) рожки
 - г) лапша
4. Каши не бывает:
- а) жидкой
 - б) отварной
 - в) вязкой
 - г) рассыпчатой
5. Эта крупа с латинского обозначает «жемчужина» :
- а) гречка
 - б) геркулес
 - в) пшено
 - г) перловка
6. Из этой каши готовят запеканки: (2 варианта ответа) :
- а) жидкой
 - б) вязкой
 - в) рассыпчатой
 - г) сухой
7. Выход муки-это :
- а) соотношение муки и мучного помола
 - б) выход муки за месяц
 - в) количество муки, получающейся при размоле зерна
8. В зависимости от количества сортов муки, полученных при размоле зерна, помол получает название: (3 варианта ответа):
- а) сортовой
 - б) односортовый
 - в) двухсортовый
 - г) трехсортовый
9. Приготовление макаронного теста происходит непрерывно в :
- а) 3 этапа
 - б) 2 этапа
 - в) 1 этап
10. В зависимости от количества воды замес макаронного теста бывает: (3 варианта ответа):
- а) твердым
 - б) средним
 - в) мягким
 - г) жидкий
11. Влажность теста при замесе выбирают исходя из:
- а) клейковины
 - б) влажности
 - в) плотности
12. В зависимости от температуры воды существуют виды замеса макаронных изделий: (3 варианта ответа):
- а) горячий с температурой 75-85 градусов
 - б) теплый с температурой 55-65 градусов
 - в) холодный, не ниже 30 градусов
 - г) комбинированный ,35-40 градусов
13. Процесс помола осуществляется на:
- а) 3-4 драных системах
 - б) 5-8 драных системах
 - в) 8-10 драных системах
13. Пророщенное зерно повышает свою питательную ценность:

- а) в 5 раз
- б) в 3 раза
- в) в 10 раз
- г) в 20 раз

14. Самая полезная каша сваренная на:

- а) сиропе сахарном
- б) квасе
- в) молоке
- г) воде

15. Гречка сочетается со всеми продуктами, кроме:

- а) мяса
- б) рыбы
- в) масла растительного
- г) сахара

16. Перловку, повышающую иммунитет и омолаживающую кожу делают из:

- а) риса
- б) ржи
- в) овса
- г) ячменя

17. Очищенное зерно подвергается:

- а) тепловой обработке
- б) гидротепловой обработке
- в) сушке

18. В гречку входит рутин, укрепляющий :

- а) зрение
- б) кости
- в) волосы
- г) сосуды

19. Коричневый цвет гречке придает:

- а) прожарка ее на производстве
- б) солнце
- в) специальное окрашивание
- г) сушка

20. Идеальный для человеческого организма рис:

- а) белый
- б) коричневый
- в) золотистый
- г) черный

21. Сколько клетчатки в пророщенной пшенице?

- а) до 5%
- б) до 10 %
- в) до 17%

22. Макароны специального назначения изготавливают:

- а) для детского питания
- б) диетического питания
- в) детского и диетического

23. Качество макаронных изделий зависит от:

- а) правильной сушки
- б) цвета муки

24. Цвет макаронных изделий должен быть: (2 варианта ответа):

- а) однородным с кремовым оттенком
- б) однородным с желтоватым оттенком

в) неоднородного белого цвета

25. Продолжительность варки макаронных изделий:

а) 3 минуты

б) 30 минут

в) 10-20 минут

26. Медленная сушка макаронных изделий приводит к : (2 варианта ответа):

а) закисанию

б) плесневению

в) растрескиванию

27. Коротко резанные макаронные изделия сушат:

а) 20-90 минут

б) 5-10 минут

в) 24 часа

28. Длинно резанные макаронные изделия сушат:

а) 16-40 минут

б) 20-90 минут

в) 120 минут

29. Коротко резанные макаронные изделия сушат при температуре:

а) 20-25 градусов

б) 50-70 градусов

в) свыше 70 градусов

30. Длинно резанные макаронные изделия сушат при температуре:

а) 10-15 градусов

б) 30-50 градусов

в) свыше 50 градусов

Б) УМЕТЬ

31. Дробленое крупа называется:

а) сечка

б) мука

32. В крупах имеются : (2 варианта ответа):

а) витамины

б) минеральные вещества

в) ферменты

33. При выработке круп применяют: (2 варианта ответа):

а) термическую обработку

б) обжарку

в) гидротермическую обработку

г) сушку

34. Содержание углеводов в крупах содержится:

а) 10-15%

б) 60-85%

35. Химический состав зависит от: (2 варианта ответа):

а) вида зерна

б) технологии производства

в) хранения

36. Белка в пшине:

а) 14%

б) 5%

37. Пшено разваривается за:

а) 10-15 минут

б) 25-30 минут

38. При варке пшено увеличивается в:
- а) 2 раза
 - б) 4-6 раза
 - в) 10 раз
39. Сколько товарных сортов выпускают риса шлифованного:
- а) 2
 - б) 5
 - в) 4
40. Рисовая крупа отличается высоким содержанием:
- а) белков
 - б) жиров
 - в) крахмала

В) ВЛАДЕТЬ

41. В рисовой крупе мало: (3 варианта ответа):
- а) витаминов
 - б) сахаров
 - в) клетчатки
 - г) белков
42. Подолжительность варки риса:
- а) 5-10 минут
 - б) 20-40 минут
 - в) свыше 60 минут
43. Гречневая крупа увеличивается в объеме:
- а) в 2 раза
 - б) в 4-5 раз
 - в) в 8 раз
44. В зависимости от способа обработки сырья овсяные хлопья подразделяются на:
- а) 2 вида
 - б) 3 вида
 - в) 4 вида
45. Толокно вырабатывают из: (2 варианта ответа):
- а) пропаренного овса
 - б) просушенного овса
 - в) прожаренного
46. Крупу пшеничную получают путем:
- а) дроблением зерна
 - б) шлифованием зерна
47. Пшеничная шлифованная мука содержит много:
- а) крахмала и белков
 - б) минеральных веществ и витаминов
48. Перловая крупа в зависимости от размера крупинки бывает:
- а) 10 номеров
 - б) 5 номеров
 - в) отсутствуют
49. Ячменная крупа в зависимости от размера крупинки бывает:
- а) 3
 - б) 5
 - в) 10
50. В ячменной крупе содержится много:
- а) клетчатки
 - б) белков

Примерные вопросы для подготовки к зачету

1. Особенности сельского хозяйства его отличие от других отраслей народного хозяйства.
2. Понятие об агрономии как о науке. Комплекс наук, входящих в состав агрономии.
3. Критерии оценки уровня развития древнейших земледельческих центров.
4. Создание Вольного экономического общества и его роль в развитии агрономии России.
5. А.Т. Болотов и его роль в развитии агрономии.
6. Влияние строительства огромных ирригационных систем на экологическое состояние Вавилона.
7. М.Г. Павлов и его роль в развитии агрономии
8. А. В. Советов и его роль в развитии агрономии. Его вклад в развитие учения о системах земледелия.
9. Влияние интенсивного развития земледелия на экологическое состояние долины Нила.
10. Основоположник русской агрономической науки И.А. Стебут. Его роль в развитии агрономии. Основные работы.
11. В.В. Докучаев, П.А. Костычев и их роль в развитии почвоведения.
12. Роль технолога при производстве хлеба.
13. Роль технолога при производстве этилового спирта.
14. Роль технолога при производстве батонов.
15. Роль технолога при производстве варенья.
16. Роль технолога при производстве соков.
17. Роль технолога при производстве белого сахара.
18. Роль технолога при производстве подсолнечного масла.
19. Роль технолога при производстве сортовой хлебопекарной пшеничной муки.
20. Роль технолога при производстве кваса.
21. Роль технолога при производстве булок.
22. Роль технолога при производстве макарон.
23. Роль технолога при производстве дробленых круп.
24. Роль технолога при производстве недробленых круп.
25. Роль технолога при производстве сортовой хлебопекарной ржаной муки.
26. История хранения зерна.
27. История хранения хлеба.
28. История появления первого сахарного завода в России.
29. История появления первого спиртзавода в России.
30. История появления первой паровой мельницы в России.
31. История появления первого пивзавода в России.
32. Роль технолога в подработке зерна.
33. Роль технолога в производстве шампанского.
34. История производства шампанского в России.
35. Характеристика бакалавриата по направления подготовки.
36. Ступени высшего образования в России.
37. Известные агрономы Ульяновской области.
38. Известные технологи Ульяновской области.
39. Основные культуры, выращиваемые в регионе.
40. Характеристика Ульяновского сахарного завода.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка ответов на вопросы входного контроля

Критерии оценок входного контроля

Зачётная оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
Зачтено	45-100 %
Не зачтено	менее 45 %

- **Оценивание выполнения заданий рубежного контроля знаний обучающихся (входной контроль)**

Ожидаемые результаты:

- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников;
- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстраций теоретических положений;
- умения ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;

Критерии оценки

- полнота и правильность ответов на вопросы;
- глубина, прочность, систематичность знаний;
- степень понимания студентом учебного материала;
- демонстрация владения учебным материалом по теме;
- рациональность используемых подходов;
- проявленное отношение к определенным объектам, ситуациям;
- владение терминологией.

Не зачтено ставится, если:

- не раскрыто основное содержание понятий, основ дисциплины;
- обнаружено незнание или непонимание наиболее важной части материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

Зачтено ставится, если:

- полно или последовательно раскрыто содержание материала, показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам; нет затруднений и ошибок в определении понятий, использовании терминологии; выявлена достаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение практических навыков.

Критерии рейтинговых оценок по курсу

Заченная оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
Зачтено	55-100 баллов
Не зачтено	менее 54 баллов

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
зачет	50	30	20	100	10

«Автоматический» зачёт выставляется без опроса обучающихся по результатам контрольных работ, рефератов, других работ, выполненных в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях.

Оценка за «автоматический» зачет должна соответствовать итоговой оценке за работу в семестре.

Обучающиеся, рейтинговые показатели которых ниже 45 баллов, сдают зачёт в традиционной форме. **Рейтинговые оценки за зачёт, полученные этими обучающимися, не могут превышать 45 баллов.**

Оценивание работы обучающегося на практических занятиях

Ожидаемый результат:

Демонстрация знания материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускать существенных неточностей в ответе, самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

Критерии оценки:

активное участие в процессе практического занятия,

самостоятельность выполнения анализов,

свободное владение материалом,

полные и аргументированные ответы на вопросы,

твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной до-

полнительной литературы,

полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

Пороги оценок:

1 балл - активное участие в процессе практического занятия, самостоятельность выполнения задания, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

0,5 баллов - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки при выполнении задания, меньшая активность на занятии, неполное знание дополнительной литературы.

0 баллов - пассивность на практическом занятии, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

Оценивание коллоквиума

Ожидаемый результат:

Демонстрация знания материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если студент усвоил в полном объёме программный материал. Сформулировал основные показатели, владеет материалом практического курса. Умеет увязать теорию с практикой. Без терминов

ответ также выделяется использованием терминологии.

- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой. Изложил материал грамотным языком, владеет терминологией. Владеет материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не искажившие содержание ответа на вопросы.

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если студент хорошо владеет материалом в объеме учебника, знает основные теоретические положения. Выполнил текущие задания, лабораторные работы и может их объяснить. При ответе допустил несущественные ошибки и неточности, нарушения логической последовательности изложения материала, недостаточную аргументацию теоретических положений.

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала. Студент не владеет материалом из практического курса. Объем знаний недостаточен для профессиональной деятельности.

- **Оценивание подготовки обучающимся эссе, докладов, рефератов**

- **Ожидаемые результаты:**

- умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических источников;

- способность саморазвития;

- умение систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из теоретических источников.

- **Критерии оценки эссе, докладов, рефератов:**

- 1) наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);

- 2) наличие четко определенной личной позиции по теме эссе, доклада, реферата;

- 3) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;

- 4) стиль изложения (использование профессиональных терминов, цитат, стилистическое построение фраз);

- 5) эстетическое оформление работы (аккуратность, форматирование текста, выделение)

- **Пороги оценок:**

- **2 балла** - работа отвечает всем критериям оценки

- **1 балл** – если работа соответствует не менее трем вышеперечисленным критериям.

- **0** - если работа соответствует менее трем критериям.

-

Оценивание качества устного ответа при промежуточной аттестации обучающегося

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объеме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не искажившие содержание ответа на вопросы.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Отлично (80-100 баллов) ставится, если:

- содержание материала раскрыто полностью;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна - две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.
-

Хорошо (60-79 баллов) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:
- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;
- допущены один - два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Удовлетворительно(45-59 баллов) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.

Неудовлетворительно (менее 45 баллов) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

Оценка работы обучающегося на семинарских занятиях

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объеме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

Оценка работы обучающегося на семинарских занятиях осуществляется по следующим критериям:

5 баллов - активное участие в обсуждении вопросов семинара, самостоятельность ответов, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы семинара, твердое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы.

3 балла - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки в формулировке категорий и понятий, меньшая активность на семинаре, неполное знание дополнительной литературы.

0 баллов - пассивность на семинаре, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

Оценка при проведении тестирования обучающихся

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объеме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

Оценка тестирования осуществляется по следующим критериям:

- Пять баллов выставляется студенту, если количество правильных ответов находится в пределах 81 – 100 %
- Четыре балла выставляется студенту, если количество правильных ответов находится в пределах 71 – 80 %
- Три балла выставляется студенту, если количество правильных ответов находится в пределах 60 – 70 %
- Ноль баллов выставляется студенту, если количество правильных ответов менее 60 %.

Оценка результатов устного доклада с презентацией

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объеме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

Оценка результатов устного доклада с презентацией осуществляется по следующим критериям:

Пять баллов – при соответствии устного доклада с презентацией следующим критериям: информационная достаточность; соответствие материала теме и плану; стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий,

лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат); наличие выраженной собственной позиции; адекватность и количество выбранных источников (7-15); владение материалом.

Два балла при соответствии устного доклада с презентацией не менее четырьмя критериями: информационная достаточность; соответствие материала теме и плану; стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат); наличие выраженной собственной позиции; адекватность и количество выбранных источников (7-15); владение материалом.

Баллы не начисляются при соответствии устного доклада с презентацией менее четырьмя критериями.

Автор-составитель



Т.В Починова