Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 30.12.2024 14:55:17
Уникальный программный ключ:
fa4[illegible]

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.20 Экология*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **УК-8.1** Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности в бытовой, производственной и природной средах | | | |
| 6 | 6 | | Безопасность жизнедеятельности |
| 3 | 3 | | Экология |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-8.2** Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций различного происхождения | | | |
| 6 | 6 | | Безопасность жизнедеятельности |
| 3 | 3 | | Экология |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Строевая подготовка, военная топография |
| 6 | 6 | | Основы военной подготовки |
| **УК-8.3** Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) и военных конфликтов | | | |
| 6 | 6 | | Безопасность жизнедеятельности |
| 3 | 3 | | Экология |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Строевая подготовка, военная топография |
| 6 | 6 | | Основы военной подготовки |
| **ОПК-3.1** Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний | | | |
| 6 | 6 | | Безопасность жизнедеятельности |
| 3 | 3 | | Экология |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| **ОПК-3.2** Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве | | | |
| 6 | 6 | | Безопасность жизнедеятельности |
| 3 | 3 | | Экология |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| **ОПК-3.3** Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов | | | |
| 6 | 6 | | Безопасность жизнедеятельности |
| 3 | 3 | | Экология |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| **ОПК-3.4** Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний | | | |
| 6 | 6 | | Безопасность жизнедеятельности |
| 3 | 3 | | Экология |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | | | | | |
| УК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности в бытовой, производственной и природной средах | | | | | |
| **Знать:** принципы, методы и средства обеспечения безопасных и/или комфортных условий жизнедеятельности в техносфере. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Вопросы устного опроса (текуший контроль знаний) Тест, Модуль, Обсуждение докладов по предложенной теме, Зачет |
| **Уметь:** создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| бытовой, производственной и природной средах. | | | | | |
| **Владеть:** средствами и методами обеспечения безопасных и комфортных условий жизнедеятельности в бытовой, производственной и природной средах. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | | | | | |
| УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций различного происхождения | | | | | |
| **Знать:** методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** идентифицировать опасности различного происхождения; выявлять и устранять проблемы связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; оценивать возможные риски от чрезвычайных ситуаций различного происхождения | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками организации мероприятий по охране труда и технике безопасности на рабочем месте; навыками оказания первой помощи и защиты производственного персонала от | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| возможных последствий чрезвычайных ситуаций | | | | | |
| УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | | | | | |
| УК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) и военных конфликтов | | | | | |
| **Знать:** правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, а также военных конфликтов; способы оповещения населения об опасности в случае возникновения чрезвычайных ситуаций различного происхождения. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Вопросы устного опроса (текуший контроль знаний) Тест, Модуль, Обсуждение докладов по предложенной теме, Зачет |
| **Уметь:** выполнять действия по защите населения от возможных последствий чрезвычайных ситуаций различного происхождения; пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** практическими навыками по предотвращению возникновения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, и военных конфликтов. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-3: Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов; | | | | | |
| ОПК-3.1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний | | | | | |
| **Знать:** причины возникновения, основных опасностей и методов защиты от них возможных аварий, катастроф, стихийных бедствий. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** определять степень | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| опасности производственной деятельности и вероятность возникновения нештатных ситуаций. | | | ошибки | | |
| **Владеть:** основными методами защиты производственного персонала и населения от последствий возможных аварий, катастроф, стихийных бедствий. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-3: Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов; | | | | | |
| ОПК-3.2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве | | | | | |
| **Знать:** причины возникновения, основных опасностей и методов защиты от них возможных аварий, катастроф, стихийных бедствий. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Вопросы устного опроса (текуший контроль знаний) Тест, Модуль, Обсуждение докладов по предложенной теме, Зачет |
| **Уметь:** определять степень опасности производственной деятельности и вероятность возникновения нештатных ситуаций. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** основными методами защиты производственного персонала и населения от последствий возможных аварий, катастроф, стихийных бедствий. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-3: Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов; | | | | | |
| ОПК-3.3 Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов | | | | | |
| **Знать:** причины возникновения, основных опасностей и методов защиты от них возможных аварий, катастроф, стихийных бедствий. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Вопросы устного опроса (текуший контроль знаний) Тест, Модуль, Обсуждение докладов по предложенной теме, Зачет |
| **Уметь:** определять степень опасности | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| производственной деятельности и вероятность возникновения нештатных ситуаций. | | | | | |
| **Владеть:** основными методами защиты производственного персонала и населения от последствий возможных аварий, катастроф, стихийных бедствий. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-3: Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов; | | | | | |
| ОПК-3.4 Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний | | | | | |
| **Знать:** причины возникновения, основных опасностей и методов защиты от них возможных аварий, катастроф, стихийных бедствий. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** определять степень опасности производственной деятельности и вероятность возникновения нештатных ситуаций. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** основными методами защиты производственного персонала и населения от последствий возможных аварий, катастроф, стихийных бедствий. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

*7.3.1. Вопросы для проведения текущего контроля*

1. Место экологии в системе естественных наук. Задачи и структура современной экологии.

2. Основные понятия экологии и их определения.

3. История развития экологии.

4. Особенности современного этапа развития экологии.

5. Экологические факторы, принципы их классификации.

6. Определите термины: среда обитания, экологические факторы, условия существования организмов.

7. Характеристика основных групп экологических факторов.

8. Способы адаптации организмов к изменениям факторов среды.

9. Популяции: определение и критерии.

10. Структура популяций растений и животных.

11. Определите понятия: биоценоз, сообщество, биотоп.

12. Факторы, определяющие видовую структуру биоценозов.

13. Пространственная структура биоценозов.

14. Биотическая структура сообществ.

15. Биогеоценозы и экосистемы как экологические единицы биосферы. Типы экосистем.

16. Компоненты и функциональные группы экосистем.

17. Первичная и вторичная продукция сообществ.

18. Экологические пирамиды и их примеры.

19. Динамика естественных и искусственных экосистем.

20. Особенности организации и функционирования агроэкосистем.

21. Сукцессии экосистем: первичные и вторичные.

22. Роль живых организмов в биосфере.

23. Круговороты основных биогенных элементов в биосфере и их значение.

24. Круговорот воды в биосфере.

25. Природные ресурсы как важнейшие объекты охраны окружающей среды.

26. Классификация природных ресурсов.

27. Основные принципы использования биологических ресурсов.

28. Классификация объектов международной охраны.

29. Основные принципы использования небиологических ресурсов.

30. Состав, структура и свойства биосферы.

7.3.2. Тестовые задания для проведения текущего контроля

Вариант 1

Задание № 1 *(выберите один вариант ответа)*

Один из разделов экологии, изучающий биосферу Земли, называется экологией ...

1) экологией 2) экологией 3) общей 4) сельскохозяйственной

Задание № 2 *(выберите один вариант ответа)*

Природные тела почвы, представляющие собой результат совместной деятельности живых организмов, а также физико-химических и геологических процессов, протекающих в неживой природе, В. И. Вернадский назвал веществом …

1) косным 2) живым 3) биокосным 4) биогенным

Задание № 3 *(выберите один вариант ответа)*

«Всюдностью жизни» В.И. Вернадский назвал ...

1) способность организмов не только к пассивному, но и к активному движению

2) устойчивость живого вещества при жизни и быстрое разложение после смерти

3) высокую скорость обновления вещества

4) способность живого вещества быстро занимать всё свободное пространство

Задание № 4 *(выберите один вариант ответа)*

Из перечисленных ниже экосистем естественной является …

1) лес 2) коралловый риф 3) город 4) пруд

Задание № 5 *(выберите один вариант ответа*)

Процесс развития экосистем от неустойчивого состояния к устойчивому – это …

1) сукцессия 2) флуктуация 3) адаптация 4) интеграция

Задание № 6*(выберите один вариант ответа)*

В пищевой цепи «растение → тля → синица → ястреб» консумент 1-го порядка – это …

1) синица 2) тля 3) растение 4) ястреб

ЗАДАНИЕ № 7 *(выберите один вариант ответа)*

«Для экосистемы, организма или определенной стадии его развития имеется диапазон наиболее благоприятного значения фактора», гласит правило …

1) оптимума 2) десяти процентов 3) Вант-Гоффа 4) Бергмана

ЗАДАНИЕ № 8 *(выберите один вариант ответа)*

Поддержание постоянной температуры тела у теплокровных животных является _____ путем адаптации.

1) медленным 2) пассивным 3) активным 4) быстрым

ЗАДАНИЕ № 9 *(выберите варианты согласно тексту задания)*

Установите соответствие между средами жизни и их особенностями.

1. Водная 2. Почвенная 3. Наземно-воздушная

1) высокая разреженность 2) дефицит кислорода 3) создана организмами

ЗАДАНИЕ № 10 *(выберите варианты согласно тексту задания)*

Установите соответствие между группами экологических факторов и их видами.

1. Абиотические 2. Биотические 3. Антропогенные

1) нейтрализм 2) свет 3) загрязнение

ЗАДАНИЕ № 11 *(выберите один вариант ответа)*. Заполните пропуск.

Температура, свет, влажность – это _____ экологические факторы среды.

1) фитогенные 2) биотические 3) антропогенные 4) абиотические

ЗАДАНИЕ № 12 *(выберите один вариант ответа)*

Интенсивность экологического фактора, наиболее благоприятная для жизнедеятельности организма (популяции), называется зоной …

1) оптимума 2) минимума 3) максимума 4) пессимума

Вариант 2

ЗАДАНИЕ № 1 *(выберите один вариант ответа)*

Такие характеристики, как численность и плотность популяций изучает …

1) урбоэкология 2) геоэкология 3) демэкология 4) аутэкология

ЗАДАНИЕ № 2 *(выберите один вариант ответа)*

Химическим фактором среды является ...

1) прозрачность 2) освещенность 3) температура 4) активная реакция

ЗАДАНИЕ № 3*(выберите несколько вариантов ответа)*. Заполните пропуск.

В пищевой цепи «трава → лемминг → полярная сова» лемминг является _____ и ___.

1) паразитом 2) хозяином 3) продуцентом 4) фитофагом 5) жертвой

Задание № 4 *(выберите один вариант ответа)*

Обмен химических элементов между живыми организмами и неорганической средой, различные стадии, которого происходят внутри экосистемы, называют круговоротом ...

1) кислорода 2) энергии 3) воды 4) веществ

ЗАДАНИЕ № 5 *(выберите один вариант ответа)*

Содержание термина «экология» определил ...

1) А. Тенсли 2) Э. Геккель 3) Ч. Дарвин 4) В.И. Вернадский

ЗАДАНИЕ № 6 *(выберите один вариант ответа)*



Человек является частью ...

1) литосферы 2) тропосферы 3) биосферы 4) техносферы

Задание № 7*(выберите один вариант ответа)*

Количество энергии, потребляемое живыми организмами, занимающими разное положение в пищевой цепи, называют пирамидой …

1) энергии 2) численности 3) потребности 4) биомассы

ЗАДАНИЕ № 8 *(выберите один вариант ответа)*

Агроэкосистемы отличаются от естественных экосистем тем, что …

1) характеризуются большим количеством разнообразных популяций

2) требуют дополнительных затрат энергии

3) растения плохо растут 4) всегда занимают площадь большую, чем естественные экосистемы

ЗАДАНИЕ № 9 *(выберите один вариант ответа)*

Относительно устойчивое состояние экосистемы, в котором поддерживается равновесие между организмами и средой их обитания, называется …

1) сукцессией 2) климаксом 3) интеграцией 4) флуктуацией

ЗАДАНИЕ № 10 *(выберите один вариант ответа)*

Жизнь развивается в результате постоянного обмена веществом и информацией на базе потока энергии в совокупном единстве среды и населяющих ее организмов – это закон ...

1) оптимума 2) толерантности 3) единства «организм-среда» 4) минимума

ЗАДАНИЕ № 11 *(выберите один вариант ответа)*

По способности заселять климатические зоны не имеет себе равных ...

1) корова 2) человек 3) медведь 4) тигр

ЗАДАНИЕ № 12 *(выберите один вариант ответа)*

Факторы, возникающие в результате деятельности человека, называются …

1) абиотическими 2) биотическими 3) лимитирующими 4) антропогенными

Вариант 3

ЗАДАНИЕ № 1 *(выберите один вариант ответа)*

Функция живого вещества, связанная с поглощением солнечной энергии в процессе фотосинтеза и последующей передачей её по пищевым цепям, называется ...

1) деструктивной 2) концентрационной 3) транспортной 4) энергетической

ЗАДАНИЕ № 2 *(выберите один вариант ответа)*

Углерод вступает в круговорот веществ в биосфере и завершает его в форме …

1) свободного углерода 2) известняка 3) угля 4) углекислого газа

ЗАДАНИЕ № 3 *(выберите один вариант ответа)*

Моделированием экологических процессов занимается _____ экология.

1) экономическая 2) химическая 3) промышленная 4) математическая

ЗАДАНИЕ № 4 *(выберите один вариант ответа)*

Комплексное научное направление в экологии, рассматривающее энергетические процессы в экосистемах, называется _____ экосистем.

1) динамикой 2) статикой 3) энергетикой 4) сукцессией

ЗАДАНИЕ № 5 *(выберите один вариант ответа)*

Построение экологических пирамид подчиняется правилу: в основании любой экологической пирамиды находятся …

1) травоядные 2) плотоядные 3) редуценты 4) зеленые растения

ЗАДАНИЕ № 6 *(выберите один вариант ответа)*

Формирование флоры и фауны на территории поднявшегося в океане острова является примером _____ сукцессии.

1) вторичной 2) водной 3) островной 4) первичной

ЗАДАНИЕ № 7 *(выберите один вариант ответа)*

Искусственное расселение вида в новые районы распространения – это …

1) расселение 2) миграция 3) акклиматизация 4) реакклиматизация

ЗАДАНИЕ № 8 *(выберите один вариант ответа)*

Форма взаимоотношений видов, совместно потребляющих общие пищевые ресурсы, называется …

1) комменсализмом 2) конкуренцией 3) хищничеством 4) паразитизмом

ЗАДАНИЕ № 9 *(выберите один вариант ответа)*

Биоценоз с обедненным набором видов, в который могут внедряться другие виды, называется

1) полночленным 2) ненасыщенным 3) насыщенным 4) неполночленным

ЗАДАНИЕ № 10 *(выберите один вариант ответа)*

Уровни воздействия экологического фактора, являющиеся критическими для существования вида, называются в экологии …

1) лимитирующими 2) модифицирующими 3) эффективными 4) ингибирующими

ЗАДАНИЕ № 11 *(выберите один вариант ответа)*

Совокупность особенностей строения, функционирования и поведения организмов, обеспечивающая возможность их существования в определенных условиях среды, называется



…

1) адаптацией 2) абстракцией 3) агрегацией 4) акклиматизацией

ЗАДАНИЕ № 12 *(выберите один вариант ответа)*

Закономерность, демонстрирующая зависимость величины урожая от всей совокупности одновременно действующих факторов, называется законом …

1) максимума 2) пирамиды энергии 3) совокупного действия факторов 4) минимума

*7.3.3. Темы докладов*

1. История экологии.

2. Характеристика современного этапа развития экологии как науки.

3. Структура современной экологии.

4. Связь экологии с другими науками.

5. Связь экологии с практической деятельностью человека.

6. Классификация объектов международной охраны.

7. Принципы и формы сотрудничеств в области охраны окружающей среды (ООС).

8. Международные организации в области ООС.

9. Международные соглашения, проекты и программы в области ООС.

10. Основные направления международного сотрудничества России в области ООС.

11. Физико-химические особенности наземно-воздушной среды жизни и адаптации организмов к ним.

12. Физико-химические особенности почвенной среды жизни и адаптации организмов к ним.

13. Физико-химические особенности организменной среды жизни и адаптации к ним.

14. Роль воды в жизни организмов и их адаптации к различным режимам влажности.

15. Роль температуры в жизни организмов и их адаптации к экстремальным температурам.

16. Роль солнечных и других излучений в жизни организмов и адаптации к ним.

17. Роль абиотических факторов в жизни организмов и их адаптации к ним.

18. Структура популяций растений.

19. Структура популяций (половая, возрастная или пространственная) беспозвоночных животных.

20. Структура популяций (половая, возрастная или пространственная) позвоночных животных.

21. Этологическая структура популяций животных.

22. Современная структура популяции вида *Homosapiens*.

24. Биотические связи в биоценозах по В.Н. Беклемишеву.

25. Биотические связи в биоценозах по признаку пользы или вреда для партнеров.

26. Экологическая структура наземных биоценозов.

27. Экологическая структура водных биоценозов.

28. Видовое разнообразие биоценозов тропических лесов (или других типов лесов, сообществ).

29. Основные типы биоценозов биосферы.

30. Основные типы экосистем биосферы.

31. Продуктивность наземных экосистем биосферы.

32. Продуктивность водных экосистем биосферы.

33. Динамика наземных экосистем биосферы.

34. Динамика водных экосистем биосферы.

35. Энергетика экосистем (принципы функционирования экосистем).

36. Основные положения учения В.И. Вернадского о биосфере.

37. Представления В.И. Вернадского о ноосфере.

38. Глобальные экологические проблемы.

39. Экологические проблемы региона.

40. Экология и здоровье человека.

41. Эволюция биосферы: добиотическая и биотическая.

42. Круговороты биогенных элементов в биосфере.

45. Принципы использования биологических природных ресурсов.

47. Принципы использования небиологических природных ресурсов.

48. Особо охраняемые природные территории (ООПТ) России.

*7.3.4. Вопросы для проведения промежуточной аттестации (зачета)*

1. Основные понятия экологии, предмет и задачи. Специфика экологии как науки.

2. Структура современной экологии.

3. Связь экологии с другими науками и практической деятельностью человека.

4. История становления экологии как науки (с древнейших времен до середины 19 века).

5. История развития экологии с середины 19 века до настоящего времени.

6. Принципы, формы и направления международного сотрудничества в области охраны окружающей среды.

7. Объекты международной охраны и их классификация.

8. Международные организации в области охраны окружающей природной среды.

9. Международные соглашения, проекты и программы в области охраны природы.

10. Понятие о среде обитания, условиях существования и экологических факторах.

11. Классификация экологических факторов.

12. Абиотические факторы среды и адаптации организмов к ним.

13. Роль воды в жизни организмов и приспособления к разным режимам влажности.

14. Роль температуры в жизни организмов и адаптации к разным температурам.

15. Роль излучений в жизни организмов и адаптации к различной освещенности.

16. Вода как среда жизни, ее особенности и приспособления организмов к ним.

17. Особенности наземно-воздушной среды жизни и адаптации организмов к ним.

18. Живые организмы как среда обитания и адаптации к этой среде.

19. Особенности почвы как среды жизни и приспособления организмов к ним.

20. Биотические экологические факторы среды и адаптации организмов к ним.

21. Формы влияния антропогенных факторов на биосферу и их результаты.

22. Понятие о популяции в экологии. Популяционная структура видов.

23.Демографические характеристики популяций растений и животных.

24. Популяционные характеристики вида *Homosapiens.*Структура популяции вида.

25. Половая и возрастная структура популяций растений и животных, ее значение.

26. Пространственная и этологическая структура популяций растений и животных.

27. Биоценозы: понятие, признаки по К. Мебиусу. Разнообразие биоценозов.

28. Компоненты, границы и видовая структура биоценозов.

29. Пространственная и экологическая структура биоценозов.

30. Биотическая структура биоценозов (основные типы связей).

31 . Понятие об экосистемах и биогеоценозах. Типы экосистем.

32. Компоненты и функциональные группы экосистем, их биотическая структура.

33. Трофическая структура экосистем (цепи и сети питания, трофические уровни, экологические пирамиды).

34. Принципы функционирования (энергетика) экосистем.

35. Продуктивность естественных и искусственных экосистем.

36. Динамика естественных и искусственных экосистем.

37. Особенности организации и проблемы стабильности искусственных экосистем (агроэкосистем).

38. Учение В.И. Вернадского о биосфере. Границы, структура и состав биосферы.

39. Химический состав и свойства живого вещества биосферы.

40. Функции живого вещества биосферы.

41. Биологический и геологический круговороты веществ как условия стабильности биосферы.

42. Круговороты основных биогенных элементов и воды в природе.

43. Эволюция биосферы и изменения в ней, связанные с деятельностью человека.

44. Глобальные экологические проблемы современности и пути их решения.

45. Региональные экологические проблемы современности и пути их решения.

46. Экология и здоровья человека. Требования к качеству окружающей среды.

47. Понятие об охране природы, природных ресурсах и условиях. Классификация природных ресурсов.

48. Объекты охраны природы и формы природопользования.

49. Экологические принципы использования природных ресурсов.

50. Пути сохранения живой природы и особо охраняемые природные территории.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

*Требования к написанию доклада*

Доклад – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов, решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

*Критерии оценивания доклада:*

Отметка «отлично»

– выполнены все требования к написанию и защите доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализразличных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Отметка «хорошо» –сновные требования к докладу и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, невыдержан объём доклада, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительные вопросы.

Отметка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления оттребованийк докладу. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» – тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

*Требования к выполнению тестового задания*

Тест – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- закрытая форма – наиболее распространенная форма и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил;

- открытая форма – вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие – части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»);

- установление соответствия – в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

- установление последовательности – предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Формулировки заданий построены по следующему основному принципу: в*ыбрать правильный (-ные) вариант (-ы) ответа.*

*Критерии оценки знаний при проведении тестирования.*

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа на 85 и более процентов тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа на 70-85% тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа на 50-70% заданий.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа на менее 50% тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

*Требования к проведению зачета*

Зачет – форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе



усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

*Критерии оценки знаний на зачете:*

Зачет может проводиться вформе устного опроса или по вопросам, с предварительной подготовкой (илибез подготовки) поусмотрению преподавателя.

Вопросы к зачету утверждаются назаседании кафедры иподписываются заведующим кафедрой. Преподаватель может проставить зачет студенту по результатам его работы во время аудиторных занятий без опросаили собеседования.

Шкала оценивания: двухбалльная шкала – не зачтено (не выполнено); зачтено (выполнено).

Оценка «*зачтено*» ставятся обучающемуся, ответ которого свидетельствует:

- ополном знании материала попрограмме;

- ознании и использовании в течении периода обучения рекомендованной литературы,

- о знании концептуально-понятийного аппарата дисциплины, об умении правильно иаргументированно излагать материала.

Оценка «*незачтено*» ставятся обучающемуся, имеющему существенные пробелы взнании основного материала по программе, атакже допустившему принципиальные ошибки при изложении материала.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 08.08.2026 | Вавилова Любовь Владимировна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 09.09.2026 | Вавилова Любовь Владимировна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 16.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.25 Производство продукции животноводства*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-6.1** Обосновывает оптимальные технологии производства продукции животноводства | | | |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 4 | 6 | | Производство продукции животноводства |
| **ПКУВ-6.2** Реализует технологии производства продукции животноводства | | | |
| 4 | 6 | | Производство продукции животноводства |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | **неудовлетворительно** | **удовлетворительно** | **хорошо** | **отлично** | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| ПКУВ-6: Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства | | | | | |
| ПКУВ-6.1 Обосновывает оптимальные технологии производства продукции животноводства | | | | | |
| **Знать:** технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Контрольная работа, опрос, экзамен |
| **Уметь:** выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** основными технологическими | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении | Успешное и систематическое применение | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| приемами производства продукции животноводства. | | | навыков допускаются пробелы | навыков | |
| ПКУВ-6: Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства | | | | | |
| ПКУВ-6.2 Реализует технологии производства продукции животноводства | | | | | |
| **Знать:** технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Контрольная работа, устный опрос, экзамен |
| **Уметь:** выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** основными технологическими приемами производства продукции животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

Задания для контрольной работы

ВАРИАНТ 1

1. Роль животноводства в обеспечении продуктами питания и сырьем

2. Биологические особенности крупного рогатого скота

3. Половозрастные группы крупного рогатого скота

4. Понятие об экстерьере, интерьере и конституции скота

5. Связь экстерьера, интерьера и конституции скота с хозяйственными признаками

ВАРИАНТ 2

1. Характеристика конституции скота. Способы оценки конституции скота

2. Кондиции животных

3. Понятие о лактации. Биологические циклы дойной коровы

4. Факторы, влияющие на количество и качество молока

5. Пути повышения молочной продуктивности коров

Темы докладов

1. Достижения отрасли животноводства и перспективы его развития в сложившихся социально – экономических условиях России.

2. Эволюция сельскохозяйственных животных.

3. Конкурентоспособность отечественных сельхозпроизводителей в связи с вступле- нием России в ВТО.

4. Необходимость создания «органических» яиц,экономическое обоснование.

5. Признаки в селекции современных линий и кроссов птицы.

6. Системы содержания животных: их достоинства и недостатки.

7. Проблемы современного российского животноводства.

8. История развития животноводства в России.

9. Биологические ритмы у сельскохозяйственных животных.

10. Гибридизация в современном животноводстве.

Вопросы для проведения коллоквиума

1. Роль животноводства в обеспечении продуктами питания и сырьем

2. Биологические особенности крупного рогатого скота

3. Половозрастные группы крупного рогатого скота

4. Понятие об экстерьере, интерьере и конституции скота

5. Связь экстерьера, интерьера и конституции скота с хозяйственными признаками

6. Характеристика конституции скота. Способы оценки конституции скота

7. Кондиции животных

8. Понятие о лактации. Биологические циклы дойной коровы

9. Факторы, влияющие на количество и качество молока

10. Пути повышения молочной продуктивности коров

11. Химический состав молока. Видовые особенности молока

12. Биохимические и физические свойства молока

13. Влияние различных факторов на состав и свойства молока

14. Учет мясной продуктивности скота

15. Факторы, влияющие на мясную продуктивность скота

16. Методы повышения мясности животных. Сырье и побочные продукты от убоя ско- та, и их использование

17. Техника разведения скота: половая зрелость, половой цикл, способы осеменения

18. Понятия роста и развития скота

19. Определение содержания жира в молоке

20. Корма и кормление молодняка

21. Продолжительность жизни и хозяйственное использование сельскохозяйственных животных.

22. Понятие об отборе животных. Виды и формы отбора.

23. Понятие о подборе животных, виды и формы подбора.

24. Значение отбора и подбора при совершенствовании продуктивных качеств сель- скохозяйственных животных.

25. Методы разведения с.-х. животных, их биологическая сущность.

26. Скрещивание в животноводстве.

27. Гибридизация и ее значение в создании новых пород.

28. Кормление как важнейший фактор в развитии животноводства и повышения продуктивности. Принципы кормления с.-х. животных.

29. Химический состав корма и факторы, его определяющие.

30. Основные принципы и показатели оценки питательности кормов.

31. Понятие о нормах кормления и рационах с.-х. животных.

32. Требования, предъявляемые к рационам кормление.

33. Классификация кормовых средств.

34. Учет и оценка количества и качества кормов.

35. Учет молочной продуктивности

36. Породы крупного рогатого скота молочного направления продуктивности

37. Породы крупного рогатого скота комбинированного направления продуктивности

38. Породы крупного рогатого скота мясного направления РФ

39. Биологические особенности свиней

40. Состояние птицеводства в мире и России

41. Виды сельскохозяйственной птицы

42. Перспективные направления в развитии птицеводства в крае

43. Состояние овцеводства в мире

44. Виды продукции, получаемой от овец

45. Биологические особенности овец

46. Породы овец

47. Мясная продуктивность овец

48. Шерстная продуктивность овец

49. Коневодство и его состояние в мире, России, Краснодарском крае

50. Виды продуктивности лошадей. Направления использования лошадей

51. Породы лошадей.

Задания для практической работы

1. Изучить особенности управления хозяйством, производящим мо- лочную продукцию.

2. Изучить особенности управления хозяйством, производящим мяс- ную продукцию.

3. Особенности управления хозяйством, производящим продукцию овцеводства.

4. Изучить особенности управления хозяйством, производящим про- дукцию птицеводства.

5. Особенности управления хозяйством, производящим продукцию свиноводства.

Тесты

I:

S: Показатели, характеризующие энергию роста животного

+: скороспелость

+: среднесуточный прирост

+: интенсивность роста

+: продолжительность роста

+: великорослость

–: живая масса

I:

S: Когда землю используют, как инструмент воздействия на рост и развитие расте- ний и животных она выступает как:

+ : Средство труда;

+ : Предмет труда;

- : Объем труда;

- : Субъект труда;

- : Условия труда.

I:

S: Типы кормления, которые используются в скотоводстве

+: концентратный

–: полуконцентратный

–: малоконцентратный

–: объемистый

Вопросы к экзамену

1. Связь экстерьера, интерьера и конституции скота с хозяйственными признаками

2. Биологические особенности крупного рогатого скота

3. Половозрастные группы крупного рогатого скота

4. Понятие об экстерьере, интерьере и конституции скота

5. Характеристика конституции скота. Способы оценки конституции скота

6. Кондиции животных

7. Понятие о лактации. Биологические циклы дойной коровы

8. Факторы, влияющие на количество и качество молока

9. Пути повышения молочной продуктивности коров

10. Химический состав молока. Видовые особенности молока

11. Биохимические и физические свойства молока

12. Влияние различных факторов на состав и свойства молока

13. Учет мясной продуктивности скота

14. Факторы, влияющие на мясную продуктивность скота

15. Методы повышения мясности животных. Сырье и побочные продукты от убоя скота, и их использование

16. Техника разведения скота: половая зрелость, половой цикл, способы осеменения

17. Понятия роста и развития скота

18. Определение содержания жира в молоке

19. Корма и кормление молодняка

20. Продолжительность жизни и хозяйственное использование сельскохозяйственных животных.

21. Понятие об отборе животных. Виды и формы отбора.

22. Понятие о подборе животных, виды и формы подбора.

23. Значение отбора и подбора при совершенствовании продуктивных качеств сельскохозяйственных животных.

24. Методы разведения с.-х. животных, их биологическая сущность.

25. Скрещивание в животноводстве.

26. Гибридизация и ее значение в создании новых пород.

27. Кормление как важнейший фактор в развитии животноводства и повышения продуктивности. Принципы кормления с.-х. животных.

28. Химический состав корма и факторы, его определяющие.

29. Основные принципы и показатели оценки питательности кормов.

30. Понятие о нормах кормления и рационах с.-х. животных.

31. Требования, предъявляемые к рационам кормление.

32. Классификация кормовых средств.

33. Учет и оценка количества и качества кормов.

34. Учет молочной продуктивности

35. Породы крупного рогатого скота молочного направления продуктивности

36. Породы крупного рогатого скота комбинированного направления продуктивности

37. Породы крупного рогатого скота мясного направления РФ

38. Биологические особенности свиней

39. Состояние птицеводства в мире и России

40. Виды сельскохозяйственной птицы

41. Перспективные направления в развитии птицеводства в крае

42. Состояние овцеводства в мире

43. Виды продукции, получаемой от овец

44. Биологические особенности овец

45. Породы лошадей

46. Мясная продуктивность овец

47. Шерстная продуктивность овец

48. Коневодство и его состояние в мире, России, Краснодарском крае

49. Виды продуктивности лошадей. Направления использования лошадей

50. Породы овец.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Требования к контрольной работе**

Контрольная работа – средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т.д.

При оценке контрольной работы преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной работы;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- обучающийся проанализировал материал;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа оформлена в соответствие с требованиями;

- автор защитил контрольную работу и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке студентов.

**Критерии оценки знаний при написании контрольной работы**

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

**Требования к выполнению тестового задания**

Тест – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

закрытая форма – наиболее распространенная форма и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

- открытая форма – вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»);

- установление соответствия – в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

- установление последовательности – предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Цель тестовых заданий – заблаговременное ознакомление бакалавров с теорией изучаемой темы по курсу «Почвоведение с основами геологии» и ее закрепление.

Тесты сгруппированы по темам. Количество тестовых вопросов в разделе различно, что обусловлено объемом изучаемого материала и ее трудоемкостью.

Формулировки вопросов построены по следующим основным принципам:

**Выбрать верные варианты ответа.**

В пункте приведены конкретные вопросы и варианты ответов. Бакалавру предлагается выбрать номер правильного ответа из предлагаемых вариантов. При этом следует учесть



важное требование: в ответах к заданию обязательно должен быть верный ответ и он должен быть только один.

Бакалавр должен выбрать верный ответ на поставленный вопрос и сверить его с правильным ответом, который дается в конце.

**Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70% тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

**Требования к написанию реферата**

Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;

2. Развитие навыков логического мышления;

3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;

- обоснованность выбора источника;

- степень раскрытия сущности вопроса;

- соблюдения требований к оформлению.

**Критерии оценивания реферата:**

**Отметка «отлично»** – выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительныевопросы.



**Отметка «хорошо»** – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

**Отметка «удовлетворительно»** – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты, отсутствует вывод.

**Отметка «неудовлетворительно»** – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**Критерии оценки знаний обучающихся на зачете**

Зачет может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Преподаватель вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Билеты (вопросы) утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. В билете должно содержаться не более трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов по дисциплине должен содержать 25-30 билетов.

Преподаватель может проставить зачет без опроса или собеседования тем обучающимся, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

**«Зачтено»** – выставляется при условии, если обучающийся показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

**«Не зачтено»** – выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

**Требования к проведению экзамена**

Экзамен может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Экзаменационные билеты (вопросы) утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. В билете должно содержаться не более трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов по дисциплине должен содержать 25-30 билетов.

Экзаменатор может проставить экзамен без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

**Критерии оценки знаний на экзамене**

Отметка «отлично» - студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Студент не затрудняется с ответом при видоизменении



задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» - студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.

Отметка «удовлетворительно» - студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Отметка «неудовлетворительно» **-** студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 09.09.2026 | Хаткова Марят Хаджбиевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 14.09.2026 | Мамсиров Нурбий Ильясович |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 16.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.24 Производство продукции растениеводства*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-3.1** Участвует в разработке схемы севооборотов, организовывает их размещение по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия | | | |
| 3 | 5 | | Производство продукции растениеводства |
| 3 | 4 | | Земледелие с основами почвоведения и агрохимии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **ПКУВ-3.2** Организовывает работу сельскохозяйственной техники для обработки и защиты почв | | | |
| 3 | 5 | | Производство продукции растениеводства |
| 3 | 4 | | Земледелие с основами почвоведения и агрохимии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **ПКУВ-5.1** Обосновывает оптимальные технологии производства продукции растениеводства | | | |
| 3 | 5 | | Производство продукции растениеводства |
| 3 | 4 | | Земледелие с основами почвоведения и агрохимии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **ПКУВ-5.2** Реализует технологии производства продукции растениеводства | | | |
| 3 | 5 | | Производство продукции растениеводства |
| 3 | 4 | | Земледелие с основами почвоведения и агрохимии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ПКУВ-3: Способен принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия | | | | | |
| ПКУВ-3.1 Участвует в разработке схемы севооборотов, организовывает их размещение по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия | | | | | |
| **Знать:** основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Контрольная работа, тесты, доклад, зачет, курсовая работа, экзамен |
| **Уметь:** организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-3: Способен принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия | | | | | |
| ПКУВ-3.2 Организовывает работу сельскохозяйственной техники для обработки и защиты почв | | | | | |
| **Знать:** основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Контрольная работа, тесты, доклад, зачет, курсовая работа, экзамен |
| **Уметь:** организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| учетом почвенного плодородия | | | | | |
| **Владеть:** методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-5: Способен разрабатывать систему мероприятий по производству продукции растениеводства | | | | | |
| ПКУВ-5.1 Обосновывает оптимальные технологии производства продукции растениеводства | | | | | |
| **Знать:** - правила работы со специализированными электронными информационными ресурсами, используемыми для разработки системы мероприятий по производству продукции растениеводства;- требования сельскохозяйственных культур к условиям произрастания;- научно-обоснованные принципы чередования культур в севооборотах;- типы и виды севооборотов;- типы и приемы обработки почвы, специальные приемы обработки при борьбе с сорной растительностью; - формы и принципы составления переходных и ротационных таблиц;- воздействие приемов обработки на свойства почвы и фитосанитарное состояние посевов;- требования сельскохозяйственных культур к свойствам почвы, регулируемым приемами | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Контрольная работа, тесты, доклад, зачет, курсовая работа, экзамен |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| обработки;- сроки, способы и нормы высева (посадки) сельскохозяйственных культур;- требования к качеству посевного (посадочного) материала сельскохозяйственных культур;- глубину посева (посадки) сельскохозяйственных культур в зависимости от почвенно-климатических условий;- методику расчета норм высева семян;- методы расчета доз удобрений;- виды удобрений и их характеристика (состав, свойства, процент действующего вещества);- приемы, способы и сроки внесения удобрений;- влияние природных и хозяйственных факторов на распространение сорняков, болезней и вредителей;- организационно-хозяйственные, химические и биологические методы защиты растений;- основные характеристики и спектр действия пестицидов, применяемых в сельском хозяйстве;- оптимальные сроки, нормы и порядок применения пестицидов;- энтомофаги и акарифаги вредителей различных групп сельскохозяйственных культур и способы их использования;- микробиологические и биологические | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| препараты для защиты растений и регламент их применения;- влияние агротехнических мероприятий на распространение вредителей, болезней и сорняков;- интегрированная система защиты растений от болезней и вредителей в теплицах;- технология биологического метода защиты растений в защищенном грунте;- правила работы со специальным программным обеспечением при разработке системы применения удобрений и системы защиты растений, технологических карт возделывания сельскохозяйственных культур. | | | | | |
| **Уметь:** - пользоваться специализированными электронными информационными ресурсами и геоинформационными системами при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства;- составлять схемы севооборотов с соблюдением научно-обоснованных принципов чередования культур;- устанавливать соответствие сортов сельскохозяйственных культур почвенно-климатическим условиям региона и уровню интенсификации земледелия;- составлять планы | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| введения севооборотов и ротационные таблицы;- составлять планы введения севооборотов и ротационные таблицы;- определять схему и глубину посева (посадки) сельскохозяйственных культур для различных агроландшафтных условий;- рассчитывать дозы удобрений (в действующем веществе и физической массе) под планируемую урожайность сельскохозяйственных культур с использованием общепринятых методов;- составлять план распределения удобрений в севообороте с соблюдением научно-обоснованных принципов системы применения удобрений и требований экологической безопасности;- определять оптимальные виды, нормы и сроки использования химических и биологических средств защиты растений для эффективной борьбы с сорной растительностью, вредителями и болезнями;- учитывать экономические пороги вредоносности при обосновании необходимости применения пестицидов;- использовать энтомофаги и акарифаги в рамках биологической | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| защиты растений;- определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества;- определять оптимальные параметры микроклимата, питания и защиты растений в защищенном грунте;- пользоваться специальным программным обеспечением для разработки системы применения удобрений и системы защиты растений, технологических карт возделывания сельскохозяйственных культур;- пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства. | | | | | |
| **Владеть:** - навыками сбора информации, необходимой для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур;- навыками обоснования выбора сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| интенсификации земледелия;- навыками разработки рациональных систем обработки почвы с учетом почвенно-климатических условий и рельефа территории для создания оптимальных условий для роста и развития сельскохозяйственных культур и сохранения плодородия почвы;- навыками разработки технологии посева (посадки) сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей и почвенно-климатических условий;- навыками разработки экологически обоснованной системы применения удобрений с учетом свойств почвы и биологических особенностей растений для обеспечения сельскохозяйственных культур элементами питания, необходимыми для формирования запланированного урожая, сохранения (повышения) плодородия почвы;- навыками разработки экологически обоснованной системы защиты растений с учетом прогноза развития вредных объектов и фактического фитосанитарного состояния посевов для | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| предотвращения потерь урожая от болезней, вредителей и сорняков;- навыками разработки агротехнических мероприятий по улучшению фитосанитарного состояния посевов;- навыками разработки технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая. | | | | | |
| ПКУВ-5: Способен разрабатывать систему мероприятий по производству продукции растениеводства | | | | | |
| ПКУВ-5.2 Реализует технологии производства продукции растениеводства | | | | | |
| **Знать:** - правила работы со специализированными электронными информационными ресурсами, используемыми для разработки системы мероприятий по производству продукции растениеводства;- требования сельскохозяйственных культур к условиям произрастания;- научно-обоснованные принципы чередования культур в севооборотах;- типы и виды севооборотов;- типы и приемы обработки почвы, специальные приемы обработки при борьбе с сорной растительностью; - формы и принципы составления переходных и ротационных таблиц;- воздействие | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Контрольная работа, тесты, доклад, зачет, курсовая работа, экзамен |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| приемов обработки на свойства почвы и фитосанитарное состояние посевов;- требования сельскохозяйственных культур к свойствам почвы, регулируемым приемами обработки;- сроки, способы и нормы высева (посадки) сельскохозяйственных культур;- требования к качеству посевного (посадочного) материала сельскохозяйственных культур;- глубину посева (посадки) сельскохозяйственных культур в зависимости от почвенно-климатических условий;- методику расчета норм высева семян;- методы расчета доз удобрений;- виды удобрений и их характеристика (состав, свойства, процент действующего вещества);- приемы, способы и сроки внесения удобрений;- влияние природных и хозяйственных факторов на распространение сорняков, болезней и вредителей;- организационно-хозяйственные, химические и биологические методы защиты растений;- основные характеристики и спектр действия пестицидов, применяемых в сельском хозяйстве;- оптимальные сроки, нормы и порядок | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| применения пестицидов;- энтомофаги и акарифаги вредителей различных групп сельскохозяйственных культур и способы их использования;- микробиологические и биологические препараты для защиты растений и регламент их применения;- влияние агротехнических мероприятий на распространение вредителей, болезней и сорняков;- интегрированная система защиты растений от болезней и вредителей в теплицах;- технология биологического метода защиты растений в защищенном грунте;- правила работы со специальным программным обеспечением при разработке системы применения удобрений и системы защиты растений, технологических карт возделывания сельскохозяйственных культур. | | | | | |
| **Уметь:** - пользоваться специализированным и электронными информационным и ресурсами и гео информационным и системами при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства;- составлять схемы севооборотов с соблюдением научно-обоснованных принципов чередования | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| культур;- устанавливать соответствие сортов сельскохозяйственных культур почвенно-климатическим условиям региона и уровню интенсификации земледелия;- составлять планы введения севооборотов и ротационные таблицы;- составлять планы введения севооборотов и ротационные таблицы;- определять схему и глубину посева (посадки) сельскохозяйственных культур для различных агроландшафтных условий;- рассчитывать дозы удобрений (в действующем веществе и физической массе) под планируемую урожайность сельскохозяйственных культур с использованием общепринятых методов;- составлять план распределения удобрений в севообороте с соблюдением научно-обоснованных принципов системы применения удобрений и требований экологической безопасности;- определять оптимальные виды, нормы и сроки использования химических и биологических средств защиты растений для эффективной борьбы с сорной растительностью, вредителями и болезнями;- учитывать | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| экономические пороги вредоносности при обосновании необходимости применения пестицидов;- использовать энтомофаги и акарифаги в рамках биологической защиты растений;- определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества;- определять оптимальные параметры микроклимата, питания и защиты растений в защищенном грунте;- пользоваться специальным программным обеспечением для разработки системы применения удобрений и системы защиты растений, технологических карт возделывания сельскохозяйственных культур;- пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства. | | | | | |
| **Владеть:** - навыками сбора информации, необходимой для разработки элементов системы земледелия и | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| технологий возделывания сельскохозяйственных культур;- навыками обоснования выбора сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия;- навыками разработки рациональных систем обработки почвы с учетом почвенно-климатических условий и рельефа территории для создания оптимальных условий для роста и развития сельскохозяйственных культур и сохранения плодородия почвы;- навыками разработки технологии посева (посадки) сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей и почвенно-климатических условий;- навыками разработки экологически обоснованной системы применения удобрений с учетом свойств почвы и биологических особенностей растений для обеспечения сельскохозяйственных культур элементами питания, необходимыми для формирования запланированного урожая, сохранения (повышения) плодородия почвы;- навыками | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| разработки экологически обоснованной системы защиты растений с учетом прогноза развития вредных объектов и фактического фитосанитарного состояния посевов для предотвращения потерь урожая от болезней, вредителей и сорняков;- навыками разработки агротехнических мероприятий по улучшению фитосанитарного состояния посевов;- навыками разработки технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая. | | | | | |
| ПКУВ-3: Способен принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия | | | | | |
| ПКУВ-3.2 Организовывает работу сельскохозяйственной техники для обработки и защиты почв | | | | | |
| **Знать:** основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа, реферат, тесты, экзамен |
| **Уметь:** организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| почвенного плодородия | | | | | |
| **Владеть:** методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

**Задания для контрольной работы**

Вариант № 1

1. История науки, выдающиеся деятели растениеводства.

2. Минеральные удобрения, применяемые в растениеводстве и особенности их применения.

3. Признаки, характеризующие хлеба первой и второй группы по зерну.

Вариант № 2

1. Теория центров происхождения видов Н.И. Вавилова. Центры происхождения культурных растений.

2. Теоретические основы сроков посева и норм высева в экологических условиях зоны.

3. Анатомическое строение зерновки.

Вариант № 3

1. Экологическое районирование культур.

2. Признаки фаз развития зерновых (всходы, кущение, выход в трубку).

3. Способы расчета нормы высева семян и способы посева.

Вариант № 4

1. Понятие роста и развития растений, фазы роста их агрономическое значение.

2. Особенности прорастания хлебов первой и второй групп.

3. От чего зависит цвет зерновки хлебных злаков.

Вариант № 5

1. Факторы внешней среды: нерегулируемые и регулируемые их характеристика.

2. Существующие противоэрозионные мероприятия по защите почв.

3. Признаки фаз развития зерновки (колошение, цветение, спелость).

Вариант № 6

1. Условия внешней среды, влияние их на растения.

2. Потери почвы при антропогенном воздействии.

3. Число зародышевых корешков у хлебов первой и второй групп.

Вариант № 7

1. Методы применяемы при изучении растениеводства.

2. Факторы, влияющие на развитие эрозии и потери элементов питания.

3. Отличительные особенности всходов хлебных злаков.

Вариант № 8

1. Классификация полевых культур по требованиям биологии и использованию.

2. Динамика потребления элементов минерального питания и их вынос с единицей урожая.

3. Морфологические признаки хлебов.

Вариант № 9

1. Расчет норм внесения удобрений.

2. Мероприятия по защите почв от засорения семенами сорных растений.

3. Морфологические и биологические различия между хлебами первой и второй группы по зерну.

Вариант № 10

1. Народно-хозяйственное значение и морфо-биологические особенности риса.

2. Технология возделывания озимой пшеницы.

3. Типы метелок подвидов овса и их описание.

Вариант № 11

1. Технология возделывания риса

2. Типы зимних повреждений озимых зерновых культур.

3. Виды пшеницы, морфологические различия между мягкой и твердой пшеницей.

Вариант № 12

1. Народно-хозяйственное значение и морфо-биологические особенности кукурузы.

2. Химический состав зерна (на примере пшеницы).

3. Подвиды ячменя и различия между ними.

Вариант № 13

1. Народно-хозяйственное значение и морфо-биологические особенности озимой пшеницы.

2. Биологическая классификация зерновых культур.

3. Строение куста картофеля.

Вариант № 14

1. Народно-хозяйственное значение и морфо-биологические особенности овса.

2. Подвиды кукурузы и технология их возделывания.

3. Типы листьев и строение цветков зернобобовых культур.

Вариант № 15

1. Народно-хозяйственное значение, морфо-биологические особенности и технология возделывания ячменя.

2. Первые три фазы роста и развития зерновых культур.

3. Морфологические признаки риса.

Вариант № 16

1. Народно-хозяйственное значение, морфо-биологические особенности технология возделывания ржи.

2. Последние три фазы роста и развития зерновых культур.

3. Различия между мужским и женским соцветием кукурузы, отличительные признаки подвидов кукурузы по зерну.

Вариант № 17

1. Народно-хозяйственное значение, морфо-биологические особенности технология возделывания яровой пшеницы.

2. Этапы закаливания озимых зерновых культур.

3. Особенности строения семян зернобобовых культур.

**Тесты**

**1. Классификация полевых культур, используемая при изучении курса «Производство продукции растениеводства», осуществляется:**

а) по листовому аппарату;

б) по корневой системе;

в) по продолжительности жизни;

г) по характеру использования главного продукта получаемого в урожае.

**2. Кто установил центы происхождения культурных растений:**

а) Тимирязев К.А.;

б) Мичурин И.В.;

в) Вавилов Н.И.;

г) Ломоносов Н.В.

**3. Отсутствие одного из факторов жизни вызывает:**

а) гибель растений;

б) угнетение растений;

в) замене другим факторам;

г) снижения урожайности.

**4. Составление технологических схем возделывания необходимо:**

а) для прогнозирования урожая;

б) для выбора района возделывания с./х. культур;

в) для определения необходимых расходных материалов и затрат;

г) для составления плана посева с/ х. культур.

**5. По морфологическим особенностям зерновые культуры делятся:**

а) на хлеба первой группы и зерновые бобовые;

б) на хлеба первой группы и просовидные;

в) на кормовые хлеба, и просовидные и зерновые бобовые;

г) на хлеба первой группы, просовидные и зерновые бобовые.

**6. В какой фенологической фазе зерновых хлебов формируется вторичная корневая система:**

а) прорастание семян;

б) всходы;

в) кущение;

г) выход в трубку.

**7. В какой период фенофаз зерновые испытывают повышенную потребность во влаге и питательных веществах:**

а) от прорастания семян до всходов;

б) от всходов до кущения;

в) от кущения до выхода в трубку

г) от выхода в трубку до колошения.

**8. При какой температуре протекает первая фаза закаливания растений:**

а) днем от 15 до 20°С, ночью от 8 до 10°С;

б) днем от 8 до 10°С, ночью около 0° С;

в) днем около 0°С, ночью ниже 0°С;

г) равной температуре днем и ночью.

**9. При какой температуре протекает 2 фаза закалки растений:**

а) от 10 до 5°С;

б) от 5 до 0°С;

в) от 0 до -5°С;
г) от-5до-10°С.

**10. Способность растений противостоять низким положительным температурам называется:**

а) зимостойкость,

б) морозоустойчивость;

в) холодостойкость;

г) теплостойкость.

**11. Хлеба которым для прохождения стадии яровизации требуется температура от -1 до +10°С будут называться:**

а) яровыми;

б) озимыми;

в) двуручками;

г) зимующими.

**12. При какой температуре у озимых хлебов ростовые процессы приостанавливаются:**

а) ниже 10°С;

б) ниже 5°С;

в) ниже 0°С;

г) ниже -5°С.

**13. Целесообразные сроки посева озимой пшеницы для Северного Кавказа.**

а) с 1 августа по 25 августа;

б) с 25 августа по 15 сентября;

в) с 15 сентября по 5 октября;

г) с 5 октября по 30 октября.

**14. В чем состоит основное назначение технологической колеи в посевах зерновых:**

а) сокращение затрат труда и материалов;

б) сокращение расходов семенного материала;

в) повышение качества обработки наземной техникой;

г) сохранение структуры почвы.

**15. Возделывая зерновые, особое значение имеет раннее проведение одной из ниже перечисленных операций:**

а) лущение стерни;

б) культивация с боронованием;

в) зяблевая вспашка;

г) выравнивание поверхности поля.

**16. Как называется плод у кукурузы:**

а) семянка;

б) зерновка;

в) початок;

г) сборная зерновка.

**17. На какую глубину высевают рис при температуре почвы 12... 14°С:**

а) 0-1см;

б)  1-2см;

в) 2-3 см;

г) 4-5 см.

**18. Из удобрений не рекомендуется вносить при посеве гороха:**

а) фосфорные удобрения;

б) калийные удобрения;

в) азотные удобрения;

г) навоз- органические удобрения.

**19. Когда приступают к уборке подсолнечника:**

а) 80-85% желто-бурых и сухих корзинок;

б) 85-90% желто-бурых и сухих корзинок;

в) 70-80% желто-бурых и сухих корзинок;

г) 90-100% желто-бурых и сухих корзинок;

**20. Для чего производят на с.х. культурах прием называемый дефолиация:**

а) для усиления роста

б) для удаления листьев;

в) для подсушивания растений на корню;

г) для лучшего завязывания плодов.

**21. При возделывании свеклы на каких почвах возрастает эффективность удобрений:**

а) кислых;

б) нейтральных;

в) щелочных

г) засоленных.

**22. Что является плодом у картофеля:**

а) клубень;

б) столон;

в) ягода;

г) семена.

**23. Биологически и экономически целесообразно высаживать клубни массой:**

а) 20-40 г;

б) 40-50 г;

в) 50-70 г;

г) 70-80 г.

**Ключ ответов тестирования**

1)  г. 2) в. 3) а. 4) в. 5) г. 6 в. 7) г. 8) б. 9) в. 10) в.

11) в. 12) б. 13) в. 14) в. 15) а. 16) б. 17) б. 18) г. 19) б. 20) б. 21) б. 22) в. 23) в.

**Темы рефератов**

1. Интенсификация отрасли растениеводства.

2. Зональные особенности возделывания озимых зерновых культур.

3. Особенности возделывания нетрадиционных культур (лен, табак, хлопчатник).

4. Современное состояние и перспективы развития растениеводства.

5. Практика получения органической растениеводческой продукции.

6. Экологические аспекты в условиях интенсификации растениеводства.

**Вопросы к экзамену по дисциплине «Производство продукции растениеводства»**

Растениеводство как отрасль сельского хозяйства. Выдающиеся деятели растениеводства. Теория центров происхождения видов Н.И. Вавилова. Центры происхождения видов. Группировка и классификация полевых культур по биологическим особенностям и использованию. Научные методы, используемые в растениеводстве. Растениеводство как научная дисциплины. Связь с другими науками. Фазы роста и этапы органогенеза их агрономическое значение. Отличие понятия роста от развития. Основные факторы и условия среды их влияния на культурные растения. Пути снижения негативного их влияния на культурные растения. Виды влаги в почве. Требования различных культур к влагообеспеченности в различные стадии онтогенеза. Проявление недостатка элементов минерального питания на растения. Динамика потребления элементов питания и их вынос с единицей урожая. Типы питания растений. Основные группы минеральных и органических удобрений. Расчет норм удобрений, для сдвига содержания в почве элементов питания на единицу. Факторы, влияющие на нормы и сроки внесения удобрений. Технологические приемы возделывания полевых культур. Характеристика приемов основной, предпосевной обработки почвы. Теоретические основы норм, способов и глубины посева полевых культур. Теоретические основы совместимости компонентов в смешанных и совместных посевах. Понятие программирования, прогнозирования и планирования урожая. Программирование урожаев. Вклад биологического азота в азотный баланс растениеводства мира, значение его в питании растений и влияние на качество продукции. Условия и оптимальные параметры для симбиотической системы: обеспеченность макро- и микроэлементами, аэрация почвы, влагообеспеченности и температуры. Производство продукции растениеводства свободных от радионуклидов, тяжелых металлов, избытка нитратов, пестицидов. Энергосберегающие технологии производства продукции небобовых культур за счет ассоциативной и симбиотической фиксации азота воздуха. Виды и факторы, влияющие на развитие эрозии. Потери почвы и элементов питания от эрозии. Противоэрозионные мероприятия. Мероприятия, предотвращающие загрязнение почвы и грунтовых вод нитратами, пестицидами, гельминтами, патогенной микрофлорой, семенами сорняков. Энергоемкость ресурсов и затраты энергии на их производство. Расчет энергосодержания рожая основной и побочной продукции. Семена как посевной и посадочный материал. Понятие покоя, энергии прорастания, всхожести , чистоты, выравненности. Экологические и агротехнические условия выращивания семян с высокими урожайными свойствами. Принципы определения производственной направленности хозяйства. Обоснование выбора культуры и построение севооборота. Важнейшие качественные показатели хлебных злаков: содержание белка, углеводов, жира, клетчатки, золы в зерне. Морфологические строение хлебных злаков. Анатомическое строение зерновки. Признаки и агрономическое значение фаз роста и развития. Этапы органогенеза. Система обработки почвы, подготовка семян к посеву, сроки, способы посева и уборки урожая. Понятие озимости, яровости, двуручки. Периоды закаливания и условия перезимовки озимых. Неблагоприятные условия: вымокание, выпревание, выпирание, вымерзание меры борьбы с неблагоприятными условиями. Значение, морфологические и биологические особенности озимой пшеницы. Требования, предъявляемые к почвенным условиям и технология возделывания озимой пшеницы. Основные сорта. Значение. Морфологические и биологические особенности озимой ржи. Требования, предъявляемые к почвенным условиям и технология возделывания озимой ржи. Основные сорта. Значение. Морфо-биологические особенности и технология возделывания тритикале. Значение. Морфологические и биологические особенности озимого ячменя. Требования, предъявляемые к почвенным условиям и технология возделывания озимого ячменя. Морфологические отличия, особенности биологии и агротехника возделывания яровой пшеницы. Особенности биологии и агротехника возделывания ярового ячменя. Значение, морфо-биологические особенности и технология возделывания овса. Основные сорта. Особенности биологии и агротехника возделывания яровой ржи. Значение. Морфологические и биологические особенности кукурузы. Требования, предъявляемые к почвенным условиям и технология возделывания кукурузы. Значение, морфологические и биологические особенности риса. Требования, предъявляемые к почвенным условиям и технология возделывания риса. Значение, морфо-биологические особенности и технология

возделывания проса. Значение. Морфо-биологические особенности и технология возделывания сорго. Использование, морфологические, биологические особенности и технология возделывания гречихи. Основные сорта. Кормовая и пищевая ценность. Классификация по биологическим требованиям и морфологическим признакам бобовых культур. Значение, морфо-биологические особенности и технология возделывания гороха. Значение, морфо-биологические особенности и технология возделывания сои. Значение, морфо-биологические особенности и технология возделывания люпина. Общая характеристика, происхождение, районы возделывания, фактическая и потенциальная урожайность. Проблемы, стоящие перед свекловодами. Значение. Химический состав, морфологическое строение, особенности биологии и агротехники свеклы. Значение, морфо-биологические особенности и технология возделывания моркови. Использование, история культуры, ботаническая характеристика и биологические особенности картофеля. Требования, предъявляемые к почве и технология возделывания картофеля. Основные сорта. Использование, морфо-биологические особенности и агротехника бахчевых культур. Использование. Морфо-биологические особенности и агротехника биологической группы кормовая капуста. Кормовая, агротехническая и экологическая ценность многолетних бобовых трав. Ботаническая характеристика, особенности биологии и технология возделывания клевера. Ботаническая характеристика, особенности биологии и технология возделывания люцерны. Кормовая, агротехническая и экологическая ценность многолетних злаковых трав. Использование, морфо-биологические особенности и технология возделывания однолетних злаковых трав. Значение, морфо-биологические особенности и технология возделывания однолетних бобовых трав. Общая характеристика, ботаническое описание, особенности биологии и агротехника многолетних нетрадиционных кормовых растений. Общая характеристика, ботаническое описание и агротехника однолетних нетрадиционных комовых растений. Ботаническое описание. Особенности биологии, показатели качества масла и агротехника подсолнечника. Использование, морфо-биологические особенности и агротехника возделывания сафлора, горчицы. Использование, морфо-биологические особенности и агротехника возделывания клещевины, арахиса. Использование, морфо-биологические особенности и агротехника возделывания конопли. Использование, морфо-биологические особенности и агротехника возделывания хлопчатника. Использование, морфо-биологические особенности и агротехника возделывания табака. Использование, морфо-биологические особенности и агротехника возделывания махорки.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Требования к контрольной работе**

Контрольная работа – средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т.д.

При оценке контрольной работы преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной работы;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным



задачам и сформулированной цели;

- обучающийся проанализировал материал;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа оформлена в соответствие с требованиями;

- автор защитил контрольную работу и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке студентов.

**Критерии оценки знаний при написании контрольной работы**

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

**Требования к выполнению тестового задания**

Тест – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

закрытая форма – наиболее распространенная форма и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

- открытая форма – вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое



необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»);

- установление соответствия – в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

- установление последовательности – предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Цель тестовых заданий – заблаговременное ознакомление бакалавров с теорией изучаемой темы по курсу «Растениеводство» и ее закрепление.

Тесты сгруппированы по темам. Количество тестовых вопросов в разделе различно, что обусловлено объемом изучаемого материала и ее трудоемкостью.

Формулировки вопросов построены по следующим основным принципам:

**Выбрать верные варианты ответа.**

В пункте приведены конкретные вопросы и варианты ответов. Бакалавру предлагается выбрать номер правильного ответа из предлагаемых вариантов. При этом следует учесть важное требование: в ответах к заданию обязательно должен быть верный ответ и он должен быть только один.

Бакалавр должен выбрать верный ответ на поставленный вопрос и сверить его с правильным ответом, который дается в конце.

**Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

**Требования к написанию реферата**

Реферат – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности.  Автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основную часть, заключение, список использованной литературы. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д.

**Критерии оценивания реферата:**



**Отметка** «отлично» выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Отметка«хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**Требования к проведению экзамена**

Экзамен может проводиться вформе устного опроса побилетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой илибез подготовки, поусмотрению преподавателя. Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи попрограмме данного курса.

Экзаменационные билеты (вопросы) утверждаются назаседании кафедры иподписываются заведующим кафедрой. Вбилете должно содержаться неболее трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов подисциплине должен содержать25-30 билетов.

Экзаменатор может проставить экзамен без опросаили собеседования тем студентам, которые активно участвовали всеминарских занятиях.

**Критерии оценки знаний на экзамене**

Отметка «отлично» - студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» - студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.

Отметка «удовлетворительно» - студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Отметка «неудовлетворительно» **-** студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.



| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 21.05.2026 | Мамсиров Нурбий Ильясович |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 29.05.2026 | Мамсиров Нурбий Ильясович |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 10.06.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.10 Физиология растений*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-1.1** Определяет физиологическое состояние растений и их адаптационный потенциал по морфологическим признакам | | | |
| 3 | 3 | | Физиология растений |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **ПКУВ-1.2** Определяет факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур | | | |
| 3 | 3 | | Физиология растений |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | **неудовлетворительно** | **удовлетворительно** | **хорошо** | **отлично** | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| ПКУВ-1: Способен определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур | | | | | |
| ПКУВ-1.1 Определяет физиологическое состояние растений и их адаптационный потенциал по морфологическим признакам | | | | | |
| **Знать:** физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тестирование |
| **Уметь:** определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **Владеть:** методами определения физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-1: Способен определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур | | | | | |
| ПКУВ-1.2 Определяет факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур | | | | | |
| **Знать:** физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тестирование |
| **Уметь:** определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами определения физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

### Задания для контрольной работы

*Вариант 1*

1. Физиология и биохимия растений - теоретическая основа растениеводства и новых отраслей биотехнологии.



2. Особенности состава и метаболизма углеводов растений.

3. Олигосахариды, их состав, структура, основные представители. Сахароза; локализация ее синтеза и функции.

*Вариант 2*

1. Полисахариды: состав, типы связей, ветвление. Полисахариды запасные и структурные.

2. Общие свойства липидов, классификация, номенклатура.

3. Биологические мембраны, специфика различных мембран растительной клетки

*Вариант 3*

1. Структура и ионные свойства аминокислот. Протеиногенные аминокислоты. Аминосоединения, синтезируемые первично из минерального азота и синтез аминокислот.

2. Реакции переаминирования. Ключевая роль глютаминовой кислоты в метаболизме аминокислот.

3. Структура молекул полипептидов. Белковые комплексы. Понятие субъединицы. Функциональная классификация белков

*Вариант 4*

1. Нуклеиновые кислоты: первичная структура, нуклеотидный состав. Вторичная и третичная структура ДНК. Структура РНК. Типы РНК (информационная, транспортная, рибосомальная).

2. Основные классы вторичных метаболитов: строение, классификация и распространение.

3. Строение ферментов и их характеристика как высокоспециализированных белковых катализаторов. Механизмы регуляции активности ферментов.

*Вариант 5*

1. Особенности строения, структурная и функциональная организация растительной клетки. Симбиогенная гипотеза возникновения растительной клетки.

2. Особенности организации ядерного генома растений. Структура гено- ма, полиморфизм растительной ДНК.

3. Пластидная система, типы пластид, особенности строения, онтогенез. Геном пластид.



Прокариотические черты и копийность пластидного генома. Размножение и наследование пластид

*Вариант 6*

1. Особенности строения митохондрий растений. Особенности структуры митохондриального генома растений. Прокариотические черты и размер митохондриального генома растений.

2. Мембранные системы растительной клетки. Особенности строения плазмалеммы, тонопласта, ЭПР, аппарата Гольджи. Их транспортные системы, протонная энергетика транспортных систем.

3. Вакуоль. Литический и запасающий типы вакуолей. Возникновение вакуолей de novo. Транспорт веществ в запасающие и литические вакуоли (слияние везикул, автофагия везикул). Функции вакуолярной системы клетки.

*Вариант 7*

1. Структура цито скелета растительной клетки, его роль в обеспечении жизнедеятельности растительной клетки.

2. Онтогенез клетки растения и его стадии.

3. Структурные и функциональные особенности клеток растений in vitro. Использование клеток растений in vitro как модельной системы в физиологических исследованиях и в биотехнологии

*Вариант 8*

1. Внешние источники энергии для организмов. Две основные формы запасания энергии в клетке. Трансформация энергии на сопрягающих мембранах.

2. Физико-химическая сущность процесса фотосинтеза и его значение в энергетическом и пластическом обмене растения.

3. Структурно-функциональная организация фотосинтетического аппарата. Основные показатели мезо структуры листа

*Вариант 9*

1. Элементы структуры молекулы хлорофилла, ответственные за функцию поглощения, запасания и преобразования энергии в процессе фотосинтеза.

2. Механизм поглощения и испускания света молекулой; спектры поглощения.

3. Строение каротиноидов и их роль в фотосинтезе.

*Вариант 10*

1.Геном пластид.

2. Прокариотические черты и копийность пластидного генома.

3. Размножение и наследование пластид

**Тесты**

1.Секреция — это:

А) активное выведение специфических продуктов обмена веществ из метаболически активных компартаментов клетки в метаболически менее активны; *

Б) пассивное выведение специфических продуктов обмена веществ из метаболически активных компартаментив клетки в метаболически менее активны;

В) выделение конечных продуктов обмена веществ, которые уже не используются в метаболизме;

Г) химическое взаимодействие растений в системах и фитоценозах.

2. Процессы выделения происходят на уровнях:

А) клеточном; * Б) тканевом; *

В) органном; * Г) организменном. *

3. До какого вида секреций относят мономолекулярную (еккринную) секрецию:

А) апокринных; Б) мерокринних; * В) голокринних; Г) гранулокринных.

4.Реституция — это:

А) процесс раздражения растительного организма;

Б) процесс гибели растительного организма;

В) процесс восстановления исходного состояния растительного организма; *

Г) состояние покоя в растении.

5. Какие ионы регулируют транспортировки ауксинов при геотропизме:

А) K; Б) Ca; * В) Mg; Г) Fe.

6. Парагелиотропизм — это:

А) когда листовые пластинки вращаются в течение дня так, что все время перпендикулярны прямым солнечным лучам;

Б) когда листовые пластинки вращаются в течение дня так, что все время параллельные солнечным лучям; *

В) реакция на контакт с твердым предметом;

Г) ростовые движения под влиянием одностороннего освещения.

7. Какая доза радиации является стимулирующей и используется в растениеводстве:

А) 26 Гр.; Б) 400 гр; В) 15 декабря; Г) 5 гр. *

8. Синтезированные растительным организмом антимикробные вещества называются:

А) цистамин; Б) Фитоалексин; * В) кутин; Г) нет правильного ответа.

9. Какими генами у расстений определяется горизонтальная устойчивость:

А) доминантными; Б) полигенами; * В) рецессивными; Г) гетерозиготными.

10. Где накапливаются кутин, суберин, воск, полисахариды, вещества вакуолей, эфирные масла, терпены, слизь идиобластов:

А) в тканях; Б) делокализованны; В) в железах; Г) в пределах клетки. *

11. В случае голокринной секреции:

А) вместе с секретом отделяются частицы цитоплазмы;

Б) вся клетка превращается в секрет; *

В) происходит с помощью ионных насосов через мембраны;

Г) выделения из ЭПС на поверхность плазмалеммы.

12.Взависимости от выполняемой функции трихомы делятся на:

А) железистые; * Б) слизистые; В) покровные; * Г) кутикулярные.

13.Какой ученый ввел понятие алелопатичной активности:

А) Каспари; Б) Палладин; В) Флеминг; Г) Гродзинский. *

14.Назвите вещества, вызывающие увядание у высших растений:

А) фитонциды; Б) маразмины; * В) колины Г) флоридзин.

15.Виберить правильное утверждение:

А) чем гуще стеблестой, тем больше под ним колинов *

Б) чем гуще стеблестой, тем меньше под ним колинов

В) количество колинов не зависит от стеблестоя;

Г) нет правильного ответа.

16.Один оборот круга в диаметре при нутации составляет до

А) 10 м; Б) 3 м; В) 1,5 м; * Г) 7 м.

17.Вид покоя, который обуславливается физиологическим состоянием растения и является следствием ее эволюции:

А) вынужденный; Б) внезапный; В) органический; * Г) углубленный.

18.Скарификация — это:

А) механическое повреждение оболочек семян; *

Б) отрезание части растительного организма;

В) отделения корня от растения;

Г) отделения листьев от стебля.

19.За увеличением степени холодоустойчивости растения расположены в следующем порядке:

А) фасоль, кукуруза, огурцы, хлопчатник;

Б) кукуруза, огурцы, фасоль, хлопчатник;

В) огурцы, хлопчатник, фасоль, кукуруза; *

Г) хлопчатник, фасоль, кукуруза, огурцы.

20.Туманов предложил:

А) современную гормональную теорию;

Б) современную теорию закалки растений; *

В) современную теорию стимулирования роста семян;

Г) современную теорию движения веществ.

21. Стекловидное состояние цитоплазмы — это:

А) денитрификация;

Б) нитрификация;

В) витрификация; *

Г) денатурация.

22.Ярким представителем растений группы недостаточно морозостойких на Украине являются:

А) вишня; Б) помидоры; В) фасоль; Г) орех грецкий. *

23.Выпревание связано с:

А) плесневым грибом; *

Б) водорослями;

В) мхом;

Г) все ответы верны.

24.Насколько замедляется транспирация в хвойных деревьев зимой:

А) в 23 раза; Б) в 100 раз; В) в 300-400 раз; * Г) около 600.

25.Позитивний хемотаксис наблюдается тогда, когда:

А) движение направлено от раздражителя;

Б) направление движения непредсказуем;

В) движение направлено к раздражителю; *

Г) движение сначала от раздражителя, а потом к нему.

26.У которого растения семена распространяются механически — разбрызгиванием:

А) клевера; Б) одуванчика; В) бешеного огурца; * Г) все ответы верны.

27.Повреждения части растения или всего организма это:

А) никтинастии; Б) термонастию, В) фотонастии; Г) травмонастии. *

28.Ориентация в пространстве, обусловлена неравномерным распределением кислорода:

А) гидротропизм; Б) никтинастии; В) аеротропизм; * Г) Хемотропизм.

29.Виберите неправильное с поданного ряда утверждение:

А) сейсмонастии движения возникают в результате изменения интенсивности освещения;

Б) «сонные движения» когда свет периодически меняется тьмой;

В) мимозе стыдливой присущие только сонные движения, а не сейсмонастии; *

Г) гипонастии проявляются когда происходит быстрый рост на нижней стороне органа.

30. Как называются нектарники, расположенные вне цветком на листьях, черешках, стеблях:

А) флоральные; Б) екстрафлоральные; * В) септальные; Г) апикальные.

31. Как называются настоящие галофиты, которые способны накапливать в тканях большое количество солей:

А) евгалофиты; * Б) криногалофиты; В) гликогалофиты; Г) полигалофиты.

синтез новых метаболитов в живой клетке; синтез макромолекул клетки; синтез белков и ферментов; процесс синтеза макромолекул (НК, белков, полисахаридов, жиров) из более простых соединений клетки;

**Темы рефератов**

1. «Современные представления о физико-химических механизмах посту- пления минеральных веществ в растительную клетку».

2. «Современные представления о механизмах и транспортных формах метаболитов при транслокации веществ из листьев в другие органы».

3. «История развития представлений о механизмах фотосинтеза»

4. «Механизмы морфогенеза растений: гипотезы и факты»

5. «Современные представления о работе фитохромной системы растений»

6. «История развития представлений о механизмах дыхания»

**Темы научных дискуссий (круглых столов)**

1.Усвоение углерода и энергии света.

2. Гликолитический путь распада веществ

3. Роль и функциональные нарушения при недостатке в растении

**Темы к докладу**

1.Свойства клеточных мембран для различных веществ.

2.Влияние ионов калия и кальция на форму плазмолиза.

3.Движение устьиц

**Примерный перечень вопросов к зачету**

1.Клетка – структурная и функциональная единица целого организма. Органоиды клетки.

2.Углеводы (моно-, ди-, полисахариды).

3.Функциональные системы и их взаимосвязь.

4.Клеточная оболочка (строение, химический состав, физиологическое значение).

5.Витамины. Фитонциды.

6.Ткани и органы целого растения (тело: побег, корень)

7.Эндоплазматический ретикулум (ЭПР (строение, химический состав, физиологическое значение).

8.Жирорастворимые пигменты (хлорофилл А, хлорофилл В, каратиноиды).

9.Движении веществ из клетки в клетку (структура  клеточных мембран. Транспорт через мембраны: пассивный, активный, натриево-калиевый насос).

10. Цитоплазм клетки (строение, химический состав, физиологическое значение).

11. Липиды (жиры, жирные кислоты насыщенные и ненасыщенные, Кутин, воск, фосфолипиды, жирорастворимые пигменты).

12. Основные типы тканей.

13. Рибосомы (строение, химический состав, физиологическое значение).

14. Гормоны растений (ауксины, цитокинины, гиббереллины, абсцизины,  этилен).

15. Движение веществ из клетки в клетку (экзо- и эндоцитоз; транспорт через плазмодесмы – симпласт и апопласт).

16. Митохондрии (строение, химический состав, физиологическое значение).

17. Аминокислоты (общая характеристика, классификация).

18. Минеральные вещества клети (элементарные частицы, биоэлементы, ионы, микроэлементы, соли).

19. Ядро и ядрышки (строение, химический состав, физиологическое значение).

20. Макроэргические соединения клетки (АТФ, НАДФ и др).

21. Вода в клетке (значение, свободная и связанная, понятия о положительной и отрицательной гидратации).

22. Пластиды (строение, химический состав, физиологическое значение).

23. Ферменты (характеристика, механизм действия, влияние среды на ферментную активность).

24. Вода в клетке (плазмолиз выпуклый и вогнутый; осмос, тургор).

25. Комплекс Гольджи (строение, химический состав, физиологическое значение).

26. Нуклеиновые кислоты (ДНК, РНК, нуклеотиды).

27. Системы регуляции растений (внутриклеточные, межклеточные).

28. Вакуоль (строение, химический состав, физиологическое значение).

29. Белки – основные органически вещества (значение, гидратная оболочка, сольватная оболочка, денатурация белка; классификация, структура белков)

30. Основные межклеточные системы регуляции (трофическая), гормональная, электро-физиологическая, генная и др.).

**Примерный перечень вопросов к экзамену**

1. Предмет, задачи, методы и значение физиологии растений.

2. Органоиды клетки. Строение и их физиологическое значение.

3. Клеточная оболочка.

4. Цитоплазма.

5. Комплекс Гольджи. Вакуоль.

6. Пластиды.

7. Митохондрии.

8. Эндоплазматический ретикулум (ЭПР).

9. Ядро. Рибосомы.

10.Органический и неорганический состав клетки. Их физиологическое значение.

11.Неорганический состав клетки (вода и минеральные соли).

12.Углеводы и липиды, входящие в состав клетки. Их образование, передвижение и расщепление.

1 3.Белки, аминокислоты и нуклеиновые кислоты, входящие в состав клетки.

14.Хлорофиллы: строение и свойства. Условия образования хлорофилла.

15.Каротиноиды: строение и свойства.

16.Ферменты, витамины, фитонциды входящие в состав клетки.

17.Регуляторы роста растений (ауксины, цитокинины, гиббереллины, абсцизины, этилен).

18.Внутриклеточные и межклеточные системы регуляции.

19.Взаимосвязь клеток. Основные типы тканей. Взаимосвязь органов.

20.Основные функциональные системы растений и их взаимосвязь.

21.Водный режим растений (значение воды для растения, состояние воды, устьица; понятия: транспирация, интенсивность транспирации, продуктивность транспирации,

транспирационный коэффициент).

22.Понятия о плазмолизе, осмотическом, тургорном давлении клеточного сока.

23.Водный баланс растений и влияние условий среды.

24.Механизм поглощения и передвижения воды.

25.Состояние и формы воды в почве. Коэффициент завядания.

26 .Механизм плача и гуттации растений.

27.Формулировка фотосинтеза. Суммарное уравнение фотосинтеза. Значение. Внешние условия и фотосинтез (свет, CO2, t °, вода).

28. Лист как орган фотосинтеза. Хлоропласты: строение и состав.

29.Физиологическая характеристика лучей в зависимости от длины волны.

30.Особенности фотохимических реакций.

31.Реакция Красновского - реакция обратимого фотовосстановления хлорофилла.

32.Краткая характеристика света. Световые (фотохимические) реакции фотосинтеза (фотолиз воды, циклическое и нециклическое фотофосфорилирование).

33.Фотохимизм фотосинтеза.

34.Темновые (биохимические) реакции фотосинтеза (пути С3, С4 и ФД).

35.Два вида реакций фотосинтеза (световые и темновые). Фотосинтез и урожай.

36. Дыхание – основа обмена веществ и энергии (суммарное уравнение, дыхание гетеро- и автотрофов). Влияние внешних условий на дыхание (температура, минеральные вещества, свет).

37.Гликолиз - процесс анаэробного расщепления.

38.Цикл Кребса — аэробное окисление.

39.Схема окисления в дыхательной цепи (понятия: гем, гемин, гематин).

40.Гексозомонофосфатный путь окисления глюкозы.

41. Брожение (спиртовое, молочнокислое, маслянокислое).

42.Ферментная система переноса электрона и протона.

43.Корень – как орган поглощения элементов питания.

44.Поглощение ионов корневым волоском.

45.Круговорот веществ в природе.

46.Мероприятия по интенсификации биологического круговорота веществ.

47.Физиологическая характеристика элементов питания (макроэлементы,

микроэлементы, антагонизм ионов).

48.Диагностика минерального голодания растений (фосфорное, калийное, железное; азотное, медное, цинковое; магниевое, марганцовое, молибденовое).

49.Применение удобрений и качество урожая.

50.Биосинтез глюкозидов. Превращение и передвижение углеводов.

51.Биосинтез, передвижение и расщепление липидов.

52.Биосинтез (аминирование, переаминирование, взаимопревращения) и гидролиз (дезаминирование, декарбоксилирование, метилирование) аминокислот.

53.Биосинтез (1-4 этапы) и гидролиз белков.

54.Биохимические процессы при образовании и прорастании семян.

55.Понятие о росте растений. Период покоя (органический и вынужденный).

56.Структура тела растения.

57.Онтогенез растений (понятие, характеристика, преимущества полового

размножения перед вегетативным).

58.Этапы онтогенеза (эмбриональный, молодости, возмужания, взрослого состояния и старения).

59.Рост корня (4 зоны растущей части корня 3 фазы роста клетки,

условия для роста корня).

60. Рост стебля (в высоту и толщину, полярность стебля) и условия влияющие на рост стебля и почек.

61.Рост листа (от образования группы клеток до старения) и условия, влияющие на его рост.

62.Образование и прорастание семян. Условия необходимые для этого процесса.

63.Биохимизм онтогенеза.

64.Настии (эпи-, гипо-, фотонастии), нутации и условия влияющие на эти процессы.

65.Тропизмы растений (фото-, гео-, хемо-, травмо-, термо-, гидротропизмы).

6б. Влияние тепла и света на онтогенез (яровизация и фотопериодизм).

67.Старение и омоложение растений.

68.Температуроустойчпвость растений (жаро- и морозостойкость).

69.Засухоустойчивость растений.

70.Солеустойчивость растений.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Требования к контрольной работе**

Контрольная работа – средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы

обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т.д.

При оценке контрольной работы преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной работы;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- обучающийся проанализировал материал;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа оформлена в соответствие с требованиями;

- автор защитил контрольную работу и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке студентов.

**Критерии оценки знаний при написании контрольной работы**

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при



этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

**Требования к выполнению тестового задания**

Тест – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- закрытая форма – наиболее распространенная форма и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил;

- открытая форма – вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»);

- установление соответствия – в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

установление последовательности – предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Цель тестовых заданий – заблаговременное ознакомление магистров факультета аграрных технологий с теорией изучаемой темы по курсу «Современные проблемы агрономии» и ее закрепление.

Тесты сгруппированы по темам. Количество тестовых вопросов в разделе различно, что обусловлено объемом изучаемого материала и ее трудоемкостью.

Формулировки вопросов построены по следующим основным принципам:



**Выбрать верные варианты ответа.**

В пункте приведены конкретные вопросы и варианты ответов. Магистру предлагается выбрать номер правильного ответа из предлагаемых вариантов. При этом следует учесть важное требование: в ответах к заданию обязательно должен быть верный ответ и он должен быть только один.

Магистр должен выбрать верный ответ на поставленный вопрос и сверить его с правильным ответом, который дается в конце.

**Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

**Требования к написанию реферата**

Реферат – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности.  Автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основную часть, заключение, список использованной литературы. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д.

**Критерии оценивания реферата:**

**Отметка** «отлично» выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.



Отметка«хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**Требования к написанию доклада**

Доклад – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

**Критерии оценивания доклада:**

**Отметка** «отлично» выполнены все требования к написанию и защите доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Отметка«хорошо» - основные требования к докладу и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к докладу. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» - тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**Требования к проведению круглого стола, дискуссий, полемики, диспута, дебатов**

Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты – оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения. Обучающиеся высказывают свое мнение по проблеме, заданной преподавателем.



**Критериоценивания круглого стола, дискуссий, полемики, диспута, дебатов:**

- знание и понимание современных тенденций развития российского образования и общества, в целом, и регионального, в частности;

- масштабность, глубина и оригинальность суждений;

- аргументированность, взвешенность и конструктивность предложений;

- умение вести дискуссию;

- умение отстаивать свое мнение;

- активность в обсуждении;

- общая культура и эрудиция.

Шкала оценивания: четырех балльная шкала – 0 – критерий не отражён; 1 – недостаточный уровень проявления критерия; 2 – критерий отражен в основном, присутствует на отдельных этапах; 3 – критерий отражен полностью.

**Критерии оценки знаний студентов на экзамене**

**Оценка «отлично»** ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «хорошо»** ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится при условии недостаточного раскрытия



профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 10.06.2026 | Шаова Жанна Аскарбиевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 23.06.2026 | Мамсиров Нурбий Ильясович |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 16.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.08 Технология хранения и переработки продукции растениеводства*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.04 Агрономия*"

**профиль подготовки** "*Агрономия*"

**программа подготовки** "*Бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-7.1** Организует работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия по производству продукции растениеводства | | | |
| 7 | 8 | | Маркетинг |
| 8 | 7 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 7 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 910 | | Преддипломная практика |
| **ПКУВ-7.4** Осуществляет контроль за качеством производимой продукции растениеводства при ее хранении и реализации | | | |
| 8 | 7 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 8 | 79 | | Агрофитоценология |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | **неудовлетворительно** | **удовлетворительно** | **хорошо** | **отлично** | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| ПКУВ-7: Способен анализировать технологический процесс как объект управления | | | | | |
| ПКУВ-7.1 Организует работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия по производству продукции растениеводства | | | | | |
| **Знать:** принципы и методы организации и управления малыми коллективами, основные нормативные документы, должностные инструкции и | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| трудовое законодательство; методы маркетинговых исследований; основы маркетинговых коммуникаций; показатели качества и безопасности производимой продукции растениеводства; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность производимой продукции растениеводства; основы маркетинга | | | | | |
| **Уметь:** разговаривать на профессиональном языке, соблюдать положения трудового законодательства; использовать теоретические основы построения маркетинговой деятельности с учетом её характеристик в управлении организацией; использовать информацию, полученную в результате маркетинговых исследований; контроль качества и безопасности производимой продукции растениеводства; методами контроля качества и безопасности производимой продукции растениеводства | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками нахождения организационно-управленческих решений, устной речи, коммуникабельности; методами | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| разработки и реализации маркетинговых программ; методами формулирования и реализации стратегий; вести маркетинг и подготовку бизнес планов производственной деятельности; методами разработки и реализации маркетинговых программ в управлении агропромышленным комплексом | | | | | |
| ПКУВ-7: Способен анализировать технологический процесс как объект управления | | | | | |
| ПКУВ-7.4 Осуществляет контроль за качеством производимой продукции растениеводства при ее хранении и реализации | | | | | |
| **Знать:** принципы и методы организации и управления малыми коллективами, основные нормативные документы, должностные инструкции и трудовое законодательство; методы маркетинговых исследований; основы маркетинговых коммуникаций; показатели качества и безопасности производимой продукции растениеводства; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность производимой продукции растениеводства; основы маркетинга | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** разговаривать на профессиональном языке, соблюдать положения трудового законодательства; использовать теоретические | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| основы построения маркетинговой деятельности с учетом её характеристик в управлении организацией; использовать информацию, полученную в результате маркетинговых исследований; контроль качества и безопасности производимой продукции растениеводства; методами контроля качества и безопасности производимой продукции растениеводства | | | | | |
| **Владеть:** навыками нахождения организационно-управленческих решений, устной речи, коммуникабельности; методами разработки и реализации маркетинговых программ; методами формулирования и реализации стратегий; вести маркетинг и подготовку бизнес планов производственной деятельности; методами разработки и реализации маркетинговых программ в управлении агропромышленным комплексом | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

### Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

1. Потери продукции растениеводства. Теоретические основы хранения

2. Общие принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов.

3. Характеристика зерновой массы как объекта хранения.

4. Физические свойства (сыпучесть, самосортирование, скважистость, сорбционная способность, теплофизические свойства). Значение этих свойств в практике хранения и обработки зерновых масс.

5. Хранение картофеля, овощей, плодов и ягод.

Характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объекта хранения.

6. Классификация плодоовощной продукции по природной способности к сохранности.

7. Биохимические основы устойчивости плодов и овощей к инфекционным заболеваниям при хранении.

8. Микробиологические процессы, протекающие при хранении плодоовощной продукции и картофеля.

9. Технология переработки зерна в муку

10. Требования к качеству зерна, поступающего на переработку.

11. Особенности подготовки зерна к помолу. Составление помольных партий зерна.

12. Методика расчета состава помольной смеси. Обработка поверхности зерна в обоечных и щеточных машинах.

13. Схемы очистки зерна. Гидротермическая обработка зерна (ГТО), ее значение.

14.Методы гидротермической обработки зерна.

15.Технологическая и экономическая эффективность ГТО.

16. Требования, предъявляемые крупяной промышленностью к качеству сырья.

17.Принципиальная схема технологического процесса подготовки зерна к переработке.

18. Выделение примесей из зерновой массы.

19.Гидротермическая обработка зерна крупяных культур, ее назначение.

20.Эффективность подготовки зерна к переработке.

21. Технология хлебопекарного производства

22. Краткая история и способы производства печеного хлеба.

23. Ассортимент печеного хлеба и хлебобулочных изделий.

24. Пищевая ценность хлеба. Характеристика сырья, используемого в хлебопечении.

25. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки.

26. Классификация макаронных изделий и их пищевая ценность.

27. Характеристика сырья для производства макаронных изделий:

28. Технологии производства макаронных изделий: приготовление макаронного теста, формование и сушка макаронных изделий.

30. Требования к качеству макаронных изделий. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение макаронных изделий.

31. Значение комбикормов. Классификация комбикормов по их кормовой ценности (полнорационные, комбикорма концентраты и др.) и физической структуре (гранулированные, брикетированные, рассыпные, крупки, крошки).

| |
|---|
| 32. Характеристика сырья для производства комбикормов растительного, животного и минерального происхождения.<br><br>33. Специальные компоненты комбикормов (БВМД, микродобавки, премиксы). |
| 34. Зерно и маслосемена как основные виды сырья для многих отраслей промышленности.<br><br>35. Требования, предъявляемые к сырью, и изменение его качества при хранении. |
| 36. Особенности корнеплодов сахарной свеклы, как объектов хранения.<br><br>37. Влияние технологии выращивания и уборки на сахаристость и лежкоспособность корнеплодов сахарной свеклы.<br><br>38. Биохимические и микробиологические процессы, протекающие при хранении в корнеплодах сахарной свеклы. |
| 39. Требования к картофелю как к сырью для производства картофелепродуктов.<br><br>40. Основные технологические операции при переработке картофеля |
| 41. Особенности химического состава и пищевая ценность семян зернобобовых культур.<br><br>42. Требования, предъявляемые к качеству заготовляемых и поставляемых семян.<br><br>43. Послеуборочная обработка семян зернобобовых культур. Способы снижения активности антипитательных веществ. |
| 44. Понятие о сортономере. Влияние природно-климатических особенностей и агротехники возделывания на технологические достоинства льна-долгунца и конопли, как сырья для производства прядомого волокна. |

## 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

### Критерии оценки знаний на зачете

Форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

Проведение зачета организуется на последней учебной неделе семестра до начала экзаменационной сессии в соответствии с утвержденным расписанием занятий. Зачет принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине. Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем обучающимся, которые активно участвовали все на семинарских занятиях.

**«Зачтено»** - выставляется при условии, если бакалавр показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

**«Не зачтено»** - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если бакалавр показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный

вопросы.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 08.07.2026 | Беретарь Сусанна Теучежевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 16.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 17.09.2026 | Мамсиров Нурбий Ильясович |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.33.02 Системы искусственного интеллекта*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ОПК-1.1** Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| **ОПК-1.2** Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| **ОПК-1.3** Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |
| **ОПК-7.1** Знает современные технические средства и информационные технологии | | | |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | отрасли |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| **ОПК-7.2** Умеет использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии | | | |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| **ОПК-7.3** Владеет навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий | | | |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа, тесты, письменный опрос, зачет |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | | | | | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.2 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа, тесты, письменный опрос, зачет |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естествен | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие | Сформированные систематические | контрольная работа, тесты, |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| нонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | | | отдельные пробелы знания | знания | письменный опрос, зачет |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-7: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | | | | | |
| ОПК-7.1 Знает современные технические средства и информационные технологии | | | | | |
| **Знать:** современные технические средства и информационные технологии. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа, тесты, письменный опрос, зачет |
| **Уметь:** использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-7: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| решения задач профессиональной деятельности | | | | | |
| ОПК-7.2 Умеет использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии | | | | | |
| **Знать:** современные технические средства и информационные технологии. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа, тесты, письменный опрос, зачет |
| **Уметь:** использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-7: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | | | | | |
| ОПК-7.3 Владеет навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий | | | | | |
| **Знать:** современные технические средства и информационные технологии. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа, тесты, письменный опрос, зачет |
| **Уметь:** использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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



Примерный перечень вопросов к зачёту по дисциплине «Системы искусственного интеллекта»

1. Введение в системы искусственного интеллекта. Определение, классификация.

2. Роль формализации знаний при построении интеллектуальных систем

3. Основные способы получения знаний. Дедуктивные и индуктивные методы получения знаний

4. Этапы работы со знаниями: извлечение, структурирование, формализация

5. Способы представления знаний в интеллектуальных системах

6. Особенности построения интеллектуальных (экспертных) систем

7. Особенности построения интеллектуальных систем, основанных на знаниях, полученных машинным способом

8. Гибридные интеллектуальные системы

9. Подходы к объяснению решений интеллектуальных систем

10. Методы представления знаний в интеллектуальных системах

12. Современные платформы для разработки базы знаний систем искусственного интеллекта

13. Основные этапы проектирования базы знаний д

14. Технологии интеллектуальных роботов

15. Особенности внедрения интеллектуальных систем в практику

16. Современные направления развития систем искусственного интеллекта

17. Особенности интеграции интеллектуальных систем с другими системами

19. Схема построения экспертных систем с использованием оболочки экспертной системы.

20. Ввод правил в ЭС.

21.Ввод фактов в базу знаний.

23. Проектирование интерфейса для работы с базой знаний.

24. Пример экспертных систем в зоотехнии и их ключевые характеристики.

Примерный тест

1. Направление развития искусственного интеллекта является (возможно несколько вариантов ответа):

1) мгновенное принятие решений в нестандартной ситуации;

2) распознавание образов;

3) нейронные сети;

4) создание собственных результатов.

2. В основу логические модели положено:

1) теория алгоритмов;

2) теория вероятностей;

3) логика предикатов;

4) дискретная математика.

3. Продукцией называется

1) формализация знаний с помощью семантических сетей;

2) формализация знаний с помощью правила вида «ЕСЛИ , ТО»;

3) формализация знаний с помощью правил;

4) формализация знаний с помощью нечеткой логики.

4. Технология разработки экспертной системы состоит из:

1) 6 этапов;

2) 15 этапов;

3) 4 этапов;

4) 2 этапов.

5. Извлечение знаний —

1) один из этапов разработки экспертной системы;

2) этап программирования экспертной системы;

3) получение инженером по знаниям наиболее объяснения решения;

4) получение инженером по знаниям наиболее полного представления о предметной области и способах принятия решений в ней.

6. Интеллект человека — это (возможно несколько вариантов ответа):

1) процедуры, с помощью которых выполняется та или иная интеллектуальная деятельность;

2) специальные метапроцедуры обучения новым видам интеллектуальной деятельности;

3) реализация машинными средствами тех метапроцедур, которые используются в интеллектуальной деятельности человека;

4) мыслительные способности человека.

7. Чем обеспечивается принципиальная возможность автоматизации решения интеллектуальных задач с помощью ЭВМ (возможно несколько вариантов ответа)?

1) свойством алгоритмической универсальности;



2) практической осуществимостью алгоритмов, имеющихся в нашем распоряжении средств;

3) невозможностью реализации алгоритмов;

4) отсутствием известных алгоритмов.

8. Какое из утверждений специалистов по созданию искусственного интеллекта наиболее точно определяет сущность искусственного интеллекта?

1) можно найти свой способ решения задачи на ЭВМ, который даст либо результат, подобный человеческому, либо даже лучший;

2) программы, создаваемые в искусственном интеллекте, должны быть ориентированы не на решение конкретных задач, а на создание для автоматического построения необходимых программ решения конкретных задач, когда в этом возникает необходимость;

3) создание искусственного интеллекта - новый виток развития общества и производства, новая эра жизни человечества;

4) создание искусственного интеллекта — новый виток развития программирования, создание интеллектуального программного обеспечения (по существу, комплекса средств, автоматизирующих деятельность самого программиста).

9. Какие характеристики искусственного интеллекта справедливы для машинного интеллекта?

1) непротиворечивость основ искусственного интеллекта и библии;

2) возможность создания нового разума биологическим путем;

3) существующие программы игры в шахматы, шашки, распознавания зрительных и звуковых образов, синтез новых технических решений;

4) доказательство теории самовоспроизводящихся автоматов.

10. Перечислите недостатки речевого интерфейса (возможно несколько вариантов ответа).

1) монотонность речи;

2) быстрый набор текста;

3) четкое проговаривание слов текста;

4) работа в звукоизолированном отдельном помещении.

11. Какой метод представления знаний экспертной системы основан на использовании выражений вида: ЕСЛИ (условие) — ТО (действие)?

1) правила;

2) фреймы;

3) семантические сети;

4) сценарии.

12. Какой тип моделей представления знаний соответствует структуре данных для представления и описания стереотипных объектов, событий или ситуаций?

1) семантические сети;



2) фреймы и сети фреймов; 3

) продукционные модели;

4) сценарии.

13. Какая модель используется, если для решения применяются метапроцедуры, оперирующие с совокупностью знаний из той проблемной области, к которой принадлежит данная проблемная ситуация?

1) лабиринтная модель;

2) эвристическая модель;

3) ассоциативная модель;

4) модель проблемной ситуации. 1

4. Что представляет собой система искусственного интеллекта, построенная на логическом принципе?

1) машину доказательства теорем;

2) программу вычисления значений по формулам;

3) систему решения простых алгебраических вычислений;

4) программу решения тригонометрических задач.

15. Что известно при построении имитационной системы в "виде черного ящика" (возможно несколько вариантов ответа)?

1) входные значения;

2) управляющее воздействие;

3) информационные ресурсы;

4) выходные значения.

16. К какому типу систем относятся системы, которые позволяют решать управленческие и проектные задачи по их постановкам (описаниям) и исходным данным вне зависимости от сложности математических моделей этих задач?

1) интеллектуальные информационно-поисковые системы;

2) экспертные системы (ЭС);

3) расчетно-логические системы;

4) гибридные экспертные системы.

17. Какой компонент ЭС предназначен для формирования такой последовательности правил, которая, будучи примененной к исходным данным, приводит к решению задачи?

1) база знаний;

2) решатель;

3) объяснительный компонент;



4) диалоговый компонент.

18. Каким качеством обладает экспертная система, которая может исследовать свои рассуждения?

1) компетентностью;

2) глубиной;

3) самосознанием;

4) символьным рассуждением.

19. Как называется прибор, в котором процесс решения задачи развертывается на сети искусственных нейронов?

1) персептрон;

2) экспертная система;

3) мозг человека;

4) нейрокомпьютеры.

20. Какая главная функция искусственного нейрона?

1) рассчитывать выходной сигнал в зависимости от значения весовых коэффициентов;

2) поиск значения весовых коэффициентов;

3) формировать входной сигнал в зависимости от сигналов, поступающих на его выходной сигнал;

4) формировать выходной сигнал в зависимости от сигналов, поступающих на его входы.

## 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

### Требования к контрольной работе

Контрольная работа – средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т.д.

При оценке контрольной работы преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной работы;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- обучающийся проанализировал материал;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа оформлена в соответствие с требованиями;

- автор защитил контрольную работу и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке студентов.

**Критерии оценки знаний при написании контрольной работы**

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины,

допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

**Требования к написанию доклада**

Доклад – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

**Критерии оценивания доклада:**

Оценка«отлично» выполнены все требования к написанию и защите доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция,

сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка«хорошо» – основные требования к докладу и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к докладу. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» – тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**Требования к выполнению тестового задания**

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

− связь с целями обучения – цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

− объективность – использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не



допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

− справедливость и гласность – одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

− систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

– гуманность и этичность – тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

− закрытая форма – является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

− открытая форма – вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

− установление соответствия – в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

− установление последовательности – предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

**Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Оценка «Отлично» выставляется при условии правильных ответов не менее, чем на 85% тестовых заданий;



Оценка «Хорошо» выставляется при условии правильных ответов не менее, чем на 70% тестовых заданий;

Оценка «Удовлетворительно» выставляется при условии правильных ответов не менее, чем на 51% тестовых заданий;

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется при условии правильных ответов менее, чем на 50% тестовых заданий.

**Требования к проведению текущей аттестации**

Текущий контроль по дисциплине «Системы искусственного интеллекта» проводится в форме контрольного среза по оцениванию фактических результатов освоения материала пройденных тем дисциплины, и осуществляется ведущим преподавателем.

Текущая аттестация проводится в форме теста.

Оценивание достижений обучающегося проводится по итогам контрольного среза за текущий период с выставлением оценок в ведомости. Прохождение процедуры текущего контроля является обязательным для обучающихся по очной форме обучения. Условием допуска к промежуточной аттестации по дисциплине обучающихся по очной форме является успешное прохождение процедуры текущего контроля (оценка не ниже, чем «удовлетворительно»).

**Критерии оценки знаний при проведении текущей аттестации**

Оценка «Отлично» выставляется при условии правильных ответов не менее, чем на 85% тестовых заданий;

Оценка «Хорошо» выставляется при условии правильных ответов не менее, чем на 70% тестовых заданий;

Оценка «Удовлетворительно» выставляется при условии правильных ответов не менее, чем на 51% тестовых заданий;

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется при условии правильных ответов менее, чем на 50% тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

**Критерии оценки знаний на экзамене**

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в соответствии с учебным планом в 4-м семестре в виде зачета в соответствии с графиком проведения экзаменов.



Обучающиеся допускаются к экзамену по дисциплине в случае выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных программой дисциплины (для обучающихся по очной форме – успешного прохождения текущего контроля).

Экзаменационное задание представляет собой тест в электронном виде или с использованием специальных бланков. Каждый вопрос предполагает только один правильный ответ. При указании студентом двух и более ответов на один вопрос ответ считается неверным.

Тестовые задания для экзамена утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой.

При оценке знаний обучающегося на экзамене преподаватель может принимать во внимание его учебные достижения в семестровый период, результаты текущего контроля знаний. Экзаменатор может выставить оценку без тестирования тем студентам, которые досрочно выполнили все лабораторные работы и самостоятельные задания к ним.

Оценка знаний в соответствии с установленными критериями реализуется следующим образом:

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 04.10.2026 | Меретукова Сусана Касеевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.10.2026 | Чундышко Вячеслав Юрьевич |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.10.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.26 Информационные технологии*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **УК-1.1** Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задач2 | | | |
| 1 | 1 | | Философия |
| 12 | 12 | | Математика |
| 12 | 12 | | Физика |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-1.2** Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи | | | |
| 12 | 12 | | Математика |
| 12 | 12 | | Физика |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-1.3** Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки | | | |
| 12 | 12 | | Математика |
| 12 | 12 | | Физика |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-1.4** Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности | | | |
| 1 | 1 | | Философия |
| 12 | 12 | | Математика |
| 12 | 12 | | Физика |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-1.5** Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи | | | |
| 1 | 1 | | Философия |
| 12 | 12 | | Математика |
| 12 | 12 | | Физика |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **ОПК-1.1** Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| **ОПК-1.2** Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| **ОПК-1.3** Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |
| **ОПК-7.1** Знает современные технические средства и информационные технологии | | | |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| **ОПК-7.2** Умеет использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии | | | |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| **ОПК-7.3** Владеет навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных | | | |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| технических средств и информационных технологий | | | |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | | | | | |
| УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задач2 | | | | | |
| **Знать:** логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа, тесты, письменный опрос, зачет |
| **Уметь:** аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками сопоставления разных источников информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | | | | | |
| УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи | | | | | |
| **Знать:** - особенности системного и критического мышления и демонстрировать готовность к нему;- логические формы и процедуры, демонстрировать способность к | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа, тесты, письменный опрос, зачет |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности. | | | | | |
| **Уметь:** анализировать источники информации с точки зрения временных и пространственных условий их возникновения. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками определения практических последствий изложенного решения задачи. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | | | | | |
| УК-1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки | | | | | |
| **Знать:** логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа, тесты, письменный опрос, зачет |
| **Уметь:** аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками определения практических последствий изложенного решения задачи. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | | | | | |
| УК-1.4 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности | | | | | |
| **Знать:** основные термины и базовые элементы, методы исследований в системе социально-гуманитарном знания. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа, тесты, письменный опрос, зачет |
| **Уметь:** критически оценивать информацию, независимо от источника, самостоятельно приобретать и систематизировать знания, | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| аргументированно отстаивать свою точку зрения. | | | | | |
| **Владеть:** конкретной методологией и базовыми методами социально-гуманитарных дисциплин, позволяющими осуществлять решение широкого класса задач научно-исследовательского и прикладного характера. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | | | | | |
| УК-1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи | | | | | |
| **Знать:** логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа, тесты, письменный опрос, зачет |
| **Уметь:** аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками определения практических последствий изложенного решения задачи. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа, тесты, письменный опрос, зачет |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | | | | | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.2 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа, тесты, письменный опрос, зачет |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные | Фрагментарные | Неполные знания | Сформированные, | Сформированные | контрольная |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | знания | | но содержащие отдельные пробелы знания | систематические знания | работа, тесты, письменный опрос, зачет |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-7: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | | | | | |
| ОПК-7.1 Знает современные технические средства и информационные технологии | | | | | |
| **Знать:** современные технические средства и информационные технологии. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа, тесты, письменный опрос, зачет |
| **Уметь:** использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ОПК-7: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | | | | | |
| ОПК-7.2 Умеет использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии | | | | | |
| **Знать:** современные технические средства и информационные технологии. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа, тесты, письменный опрос, зачет |
| **Уметь:** использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-7: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | | | | | |
| ОПК-7.3 Владеет навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий | | | | | |
| **Знать:** современные технические средства и информационные технологии. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа, тесты, письменный опрос, зачет |
| **Уметь:** использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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



Перечень вопросов для собеседования

по дисциплине «Информационные технологии»

Тема 2. Основные понятия информационных технологий

1. Что такое платформа ИТ?

2. Что такое технология?

3. Что такое информационная технология?

4. Что относят к средствам проектирования ИС?

5. Что определяет прикладное программное обеспечение?

6. Для чего используются системы программирования?

7. Что входит в состав общего программного обеспечения?

8. Что понимается под информационными ресурсами?

Тема 3. Классификация информационных технологий Организация процессов обработки данных в БД.

1. Что обеспечивает командный интерфейс?

2. На основе чего рассчитывается фактический экономический эффект?

3. Что такое процедура машинного кодирования?

4. Что позволяет пользователю диалоговый режим обработки данных?

5. Что представляет собой предметная технология?

6. Что такое обеспечивающая ИТ?

7. Где находят применение распределенные функциональные ИТ?

8. Что такое WIMP-интерфейс?

9. Что представляет собой режим реального времени?

10. Что представляет собой режим разделения времени

11. Что представляет собой новая информационная технология?

12. Что такое экономический эффект?

**Пример тестового задания для проведения текущего контроля**

**1. Современные информационные технологии предназначены:**

1. Оказывать помощь специалистам, принимающим решение в получении информации;

2. Управления операционной системой и антивирусными программами;

3. Объединять операционные системы и операционные оболочки;

4. Нет правильного ответа

**2. Укажите верные утверждения**

1. Экспертные системы – это электронные схемы, управляющие внешними устройствами;

2. Информационные технологии помогают специалистам, принимающим решение в получении информации

3. Резидентной называется программа, которая запускается при включении компьютера.

**3. Любой технологический процесс должен определяться:**

1. Выбранной человеком стратегией;

2. Обменом программами и данными между различными ПК;

3. Совокупностью различных методов и средств;

4. Хранением архивной информации;

5. Хранением запасных копий программ.

**4. К моделированию нецелесообразно прибегать когда:**

1. Процесс очень медленный;

2. Не определены существенные свойства моделируемого объекта;

3. Создание объекта чрезвычайно дорого;

4. Исследование самого объекта приводит к его разрушению

**5. Что такое файл?**

1. Часть персонального компьютера;

2. Часть текста;

3. Область на магнитном носителе со своим названием;

4. Часть таблицы.

**6. В чем измеряется информация?**

1. В файлах;

2. В словах;

3. В символах;

4. В байтах.

**7. Какой каталог называется текущим?**

1. Все каталоги ПС;

2. Корневые каталоги ПС;

3. С которым в данный момент времени работает пользователь;

4. Первый каталог диска.



**8. В чем хранится информация?**

1. В файлах;

2. В текстах;

3. В программах;

4. В байтах.

**9. Информационным называется общество. Где:**

1. Большинство работающих занято производством, хранением, переработкой и реализацией информации, особенно ее высшей формы – знаний;

2. Персональные компьютеры широко используются во всех сферах деятельности;

3. Обработка информации производится с использованием ЭВМ.

**10. Программные продукты данного класса носят общий характер применения, независимо от специфики предметной области:**

1. Прикладные программы;

2. Языки и системы программирования;

3. Системные программы;

4. Нет правильного ответа.

**11. Минимальный набор программных средств, обеспечивающих работу компьютера называется:**

1. Базовым ПО;

2. Основным ПО;

3. Сервисным ПО;

4. Нет правильного ответа.

**12. В состав базового ПО входят:**

1. Антивирусные программы;

2. Операционные системы;

3. Служебные программы;

4. Операционные оболочки.

**13. Сервисные программы (утилиты) – это программы, позволяющие:**

1. Обслуживать диски;

2. Выполнять операции с файлами;

3. Работать в компьютерных сетях;

4. Нет правильного ответа.

**14. Системное программное обеспечение это:**

1. Комплекс программ для решения задач определенного класса в конкретной предметной области;

2. Совокупность программ и программных комплексов для обеспечения работы компьютера и сетей ЭВМ;

3. Комплекс программ для тестирования компьютера;

4. Все вышеперечисленное.

**Перечень вопросов к зачету по дисциплине «Информационные технологии»**

1. История возникновения и развития информационных технологий. Информационные революции

2. Понятие информации и, ее свойства. Меры информации

3. Технологии сбора, хранения, передачи, обработки и представления информации

4. Понятие информационной технологии. Проблемы использования информационных технологий

5. Классификация информационных технологий

6. Инструментарий информационной технологии, устаревание информационной технологии, методология использования информационной технологии

7. Виды информационных технологий, классификация информационных технологий по сферам применения

8. Информационная технология обработки данных

9. Информационная технология управления, автоматизация офиса

10. Аппаратные средства информационных технологий. Аппаратная конфигурация современного компьютера

11. Технические средства реализации информационных технологий: мониторы, принтеры, скане- ры, МФУ

12. Технические средства реализации информационных технологий: модем, плоттеры, дигитайзеры, цифровые камеры, ИБП

13. Программное обеспечение компьютера

14. Текстовые процессоры и издательские системы

15. 12 Обработка текстовой информации

16. Анализ и обработка данных с помощью электронных таблиц, обработка числовой информации.

17. Принципы работы в MS Excel

18. Система управления базами данных. База данных, СУБД. Ключ, поле, запись

19. Принципы работы в MS Access

20. Мультимедийные технологии обработки и представления информации. Определение, назначение и области применения мультимедийной технологии

21. Программно-аппаратные средства мультимедийной технологии

22. Электронные презентации. Основные принципы работы в MS PowerPoint

23. Современные способы организации презентаций

24. Компьютерная графика. Графическое изображение и его обработка. Графические примитивы

25. Представление графического изображения в компьютере

26. Графический редактор Adobe Photoshop, CorelDRAW: назначение, пользовательский интерфейс, основные функции

27. Создание и редактирование изображений в графических редакторах Adobe Photoshop, Corel- DRAW

28. Форматы графических файлов. Организация хранения графических изображений во внешней памяти

29. Понятие САПР и их классификация. Современные программные САПР

30. Компьютерные сети. Назначение локальной сети

31. Типы соединения локальных сетей

32. Аппаратное обеспечение сети

33. Технологии подключения к локальной сети. Доступ к ресурсам

34. Глобальная сеть Internet

35. Технологии подключения к сети

36. Доступ к ресурсам Internet

37. Гипертекстовые способы хранения и представления информации

38. Поиск информации в Internet

39. Основы информационной и компьютерной безопасности. Антивирусные средства защиты

информации

40. Организация безопасной работы с компьютерной техникой

**Пример тестового задания для проведения зачета по дисциплине**

**«Информационные технологии»**

**Задание 1**

**Любой технологический процесс должен определяться:**

Выбранной человеком стратегией; Обменом программами и данными между различными ПК; Совокупностью различных методов и средств; Хранением архивной информации; Хранением запасных копий программ.

**Задание 2**

**Современные информационные технологии предназначены:**

Оказывать помощь специалистам, принимающим решение в получении информации; Управления операционной системой и антивирусными программами; Объединять операционные системы и операционные оболочки; Нет правильного ответа

**Задание 3**

Многопроводная линия для информационного обмена между устройствами компьютера называется:

контроллером магистралью модемом провайдером

**Задание 4**

Количество двоичных разрядов, которое может обрабатываться процессором за один такт, определяет_____ процессора.

разрядность частоту емкость объем

**Задание 5**

Скорость работы компьютера зависит от:

вида обрабатываемой информации организации интерфейса операционной системы объема внешнего запоминающего устройства объема обрабатываемой информации тактовой частоты процессора

**Задание 6**

Принцип программного управления работой компьютера предполагает:

двоичное кодирование данных в компьютере необходимость использования операционной системы для синхронной работы аппаратных средств использование прикладных программ для решения различного класса задач возможность автоматического выполнения серии команд без внешнего вмешательства наличие программы, управляющей работой компьютера

**Задание 7**

Программы обслуживания внешних устройств компьютера называются:

утилитами драйверами загрузчиками трансляторами компиляторами.

**Задание 8**

Файловая система персонального компьютера наиболее адекватно может быть описана в виде:

табличной модели графической модели иерархической модели натурной модели математической модели

**Задание 9**

Использование разделов при подготовке текстового документа служит

для изменения разметки документа только на одной странице только для изменения порядка нумерации страниц документа для изменения разметки документа на одной странице или на разных страницах для лучшей «читаемости» документа

**Задание 10**

Рабочая книга **- это:**

табличный документ файл для обработки и хранения данных лист электронной таблицы основное окно

**Задание 11**



На сколько, увеличится значение в ячейке С3 электронной таблицы

| | *A* | *B* | *C* |
|---|---|---|---|
| 1 | 1 | =A1*2 | =A1+B2 |
| 2 | A1*2 | =A1+B1 | =A1+B2 |
| 3 | A1*3 | =2*A2 | =(C1+C2)/2 |

после увеличения элемента А1 на 2?

8 4 12 2

**Задание 12**

Среди приведенных записей формулой для электронной таблицы является:

А3В8+12; =А3*В8+12; А1=А3*В8+12; А3*В8+12.

**Задание 13**

В ячейке электронной таблицы Н5 записана формула =$B$5*5. Какая формула будет получена из нее при копировании в ячейку Н7?

=$B$5*7; =B$5*7; =$B$7*7; =$B$5*5.

**Задание 14**

Какой результат даст формула в ячейке С1?

Выражение ошибочно 1 ИСТИНА ЛОЖЬ

**Задание 15**

Система управления базами данных — это:

набор программ, обеспечивающий работу всех аппаратных устройств компьютера и доступ пользователя к ним; прикладная программа для обработки текстов и различных документов; программная система, поддерживающая наполнение и манипулирование данными в файлах баз данных; оболочка операционной системы, позволяющая более комфортно работать с файлами.

**Задание 16**

Для получения таблицы из совокупности связанных таблиц путем выбора полей, удовлетворяющих заданным условиям, используются…

схемы отчеты запросы формы

**Задание 17**

Постройте запрос поиска по базе данных с полями «Фамилия», «Оценка» противоположный данному: (Фамилия=Скворцов) или (Оценка>2)

1. (Фамилия= Скворцов) и (Оценка>2)

2. (Фамилия<> Скворцов) или (Оценка<=2) >

3. (Фамилия<> Скворцов) и (Оценка<=2)

4. (Фамилия<> Скворцов) или (Оценка<2) >

5. (Фамилия<> Скворцов) и (Оценка<2)

**Пример тестового задания для проведения текущего контроля**

**Задание 1**

Комплекс аппаратных и программных средств, позволяющих компьютерам обмениваться данными, — это:

магистраль; интерфейс; шины данных; адаптер; компьютерная сеть.

**Задание 2**

Какой из перечисленных способов подключения к сети Интернет обеспечивает наибольшие возможности для доступа к информационным ресурсам?

удаленный доступ по телефонным каналам; постоянное соединение по оптоволоконному каналу; постоянное соединение по выделенному каналу; терминальное соединение по коммутируемому телефонному каналу; временный доступ по телефонным каналам.

**Задание 3**

Компьютер, подключенный к сети Интернет, обязательно имеет:



доменное имя; WEB-страницу; IP-адрес; URL-адрес; домашнюю WEB-страницу.

**Задание 4**

Минимально приемлемой производительностью модема для работы в Интернете можно считать:

4800 бит/сек; 9600 бит/сек; 28 800 бит/сек; 19 2000 бит/сек; 14 400 бит/сек.

**Задание 5**

HTML (HYPER TEXT MARKUP LANGUAGE) является:

системой программирования; графическим редактором; системой управления базами данных; средством создания WEB-страниц; экспертной системой.

**Задание 6**

Браузер является

сетевым вирусом; средством просмотра Web-страниц; языком разметки Web-страниц; транслятором языка программирования.

**Задание 7**

Компьютеры, самостоятельно подключенные к Интернет, называются:

серверами; хост-компьютерами; маршрутизаторами.

**Задание 8**

Задан адрес электронной почты в сети Интернет: user_name@mtu-net.ru

Каково имя домена верхнего уровня?

1. mtu-net.ru

2. user_name

3. ru

4. mtu-net

**Задание 9**



Система Usenet используется…

1. для перемещения новостей между компьютерами по всему миру;

2. создания рабочей станции в сети;

3. регистрации пользователей в сети;

4. обработки информации в сети.

**Задание 10**

Sci – означает принадлежность телеконференции к одной из групп:

1. социальная тематика;

2. темы из области научных исследований;

3. информация и новости;

4. темы, связанные с компьютером.

**Задание 11**

FTP –сервер – это…

1. корпоративный сервер;

2. компьютер, на котором содержатся файлы, предназначенные для открытого доступа;

3. компьютер, на котором содержится информация для организации работы телеконференций;

4. компьютер, на котором содержатся файлы, предназначенные для администратора сети.

**Задание 12**

Что из перечисленного не является браузером?

Netscape Navigator Internet Explorer DOS Navigator WWW Opera

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Требования к контрольной работе**

Контрольная работа – средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т.д.

При оценке контрольной работы преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной работы;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- обучающийся проанализировал материал;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа оформлена в соответствие с требованиями;

- автор защитил контрольную работу и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке студентов.

**Критерии оценки знаний при написании контрольной работы**



Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

**Требования к написанию доклада**

Доклад – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

**Критерии оценивания доклада:**

Оценка«отлично» выполнены все требования к написанию и защите доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция,

сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка«хорошо» – основные требования к докладу и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к докладу. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.



Оценка «неудовлетворительно» – тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**Требования к выполнению тестового задания**

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

− связь с целями обучения – цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

− объективность – использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

− справедливость и гласность – одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

− систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

– гуманность и этичность – тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

− закрытая форма – является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.



− открытая форма – вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

− установление соответствия – в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

− установление последовательности – предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

**Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Оценка «Отлично» выставляется при условии правильных ответов не менее, чем на 85% тестовых заданий;

Оценка «Хорошо» выставляется при условии правильных ответов не менее, чем на 70% тестовых заданий;

Оценка «Удовлетворительно» выставляется при условии правильных ответов не менее, чем на 51% тестовых заданий;

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется при условии правильных ответов менее, чем на 50% тестовых заданий.

**Требования к проведению текущей аттестации**

Текущий контроль по дисциплине «Информационные технологии» проводится в форме контрольного среза по оцениванию фактических результатов освоения материала пройденных тем дисциплины, и осуществляется ведущим преподавателем.

Текущая аттестация проводится в форме теста.

Оценивание достижений обучающегося проводится по итогам контрольного среза за текущий период с выставлением оценок в ведомости. Прохождение процедуры текущего контроля является обязательным для обучающихся по очной форме обучения. Условием допуска к промежуточной аттестации по дисциплине обучающихся по очной форме является успешное прохождение процедуры текущего контроля (оценка не ниже, чем «удовлетворительно»).

**Критерии оценки знаний при проведении текущей аттестации**

Оценка «Отлично» выставляется при условии правильных ответов не менее, чем на 85% тестовых заданий;



Оценка «Хорошо» выставляется при условии правильных ответов не менее, чем на 70% тестовых заданий;

Оценка «Удовлетворительно» выставляется при условии правильных ответов не менее, чем на 51% тестовых заданий;

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется при условии правильных ответов менее, чем на 50% тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

**Критерии оценки знаний на экзамене**

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в соответствии с учебным планом в 4-м семестре в виде зачета в соответствии с графиком проведения экзаменов.

Обучающиеся допускаются к экзамену по дисциплине в случае выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных программой дисциплины (для обучающихся по очной форме – успешного прохождения текущего контроля).

Экзаменационное задание представляет собой тест в электронном виде или с использованием специальных бланков. Каждый вопрос предполагает только один правильный ответ. При указании студентом двух и более ответов на один вопрос ответ считается неверным.

Тестовые задания для экзамена утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой.

При оценке знаний обучающегося на экзамене преподаватель может принимать во внимание его учебные достижения в семестровый период, результаты текущего контроля знаний. Экзаменатор может выставить оценку без тестирования тем студентам, которые досрочно выполнили все лабораторные работы и самостоятельные задания к ним.

Оценка знаний в соответствии с установленными критериями реализуется следующим образом:

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.



Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 04.10.2026 | Меретукова Сусана Касеевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.10.2026 | Чундышко Вячеслав Юрьевич |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.10.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.14 Морфология и физиология сельскохозяйственных животных*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-2.1** Характеризует основные типы и виды животных в сельскохозяйственном производстве | | | |
| 3 | 3 | | Морфология и физиология сельскохозяйственных животных |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| **ПКУВ-2.2** Применяет основные методы генетических исследований, интерпретирует полученные результаты применительно к конкретной ситуации и использует их в практической деятельности | | | |
| 3 | 3 | | Морфология и физиология сельскохозяйственных животных |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | **неудовлетворительно** | **удовлетворительно** | **хорошо** | **отлично** | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| ПКУВ-2: Способен оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве | | | | | |
| ПКУВ-2.1 Характеризует основные типы и виды животных в сельскохозяйственном производстве | | | | | |
| **Знать:** основные типы и виды животных в сельскохозяйственном производстве. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты |
| **Уметь:** характеризовать породы сельскохозяйственных животных на генетической основе. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами | Частичное владение | Несистематическое применение | В систематическом | Успешное и систематическое | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| определения пород сельскохозяйственных животных. | навыками | навыков | применении навыков допускаются пробелы | применение навыков | |
| ПКУВ-2: Способен оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве | | | | | |
| ПКУВ-2.2 Применяет основные методы генетических исследований, интерпретирует полученные результаты применительно к конкретной ситуации и использует их в практической деятельности | | | | | |
| **Знать:** основные типы и виды животных в сельскохозяйственном производстве. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты |
| **Уметь:** характеризовать породы сельскохозяйственных животных на генетической основе. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами определения пород сельскохозяйственных животных. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

Дать определение следующим терминам

| | | |
|---|---|---|
| Абдукция | Дермис | Секрет |
| Аборальный | Десмос | Селезенка |
| Адвентициальная оболочка | Десна | Семенной пузырек |
| Аддукция | Диафиз | Серозная оболочка |
| Акросома | Дистальный | Синовия |
| Аксон | Дорсальный | Синостоз |
| Аллантоис | Инволюция | Склера |
| Альвеола | Иннервация | Сома |
| Альвеолярная оболочка | Интерьер | Супинаторы |
| Амитоз | Кардиа | Сухожилие |

| | | |
|---|---|---|
| Амнион | Кариокенез или митоз | Ткань |
| Аморфный | Коллаген | Фасция |
| Анализаторы | Коньюнктива | Фиброзный |
| Антиген | Коракоид | Фолликул |
| Антитела | Лактация | Экскреты |
| Апикальный | Латеральный | Эктодерма |
| Апофиз | Макроглия | Эмбрион |
| Артерия | Мацерация | Эпителий |
| Астроцит | Медиальный | |
| Базальный | Медианный | |
| Барорецепторы | Мезенхима | |
| Белочная оболочка | Мезодерма | |
| Васкуляризация | Миокард | |
| Везикула | Митохондрии | |
| Вентральный | Мицеллы | |
| Вертебральный | Нервная ткань | |
| Висцеральный | Оболочка | |
| Волос | Овогенез | |
| Волосяная луковица | Орган | |
| Ворота | Органеллы | |
| Гамета | Панкреатический | |
| Гаметогенез | Параганглии | |
| Ганглий | Постнатальный | |
| Гемоглобин | Постнеонатальный | |
| Гемолиз | Постфетальный | |

| | | |
|---|---|---|
| Гемоцитопоэз | Постэмбриональный | |
| Ген | Пронация | |
| Паренхима | Регенерация | |
| Гиалиновый | Редукция | |
| Гипофиз | Ретикулярный | |
| Гормоны | Ретина | |
| Грибовидные сосочки | Рецепторы | |
| Гуморальная регуляция | Ротация | |
| Дегенерация | Саггитальный | |
| Дендрит | Сальные железы | |
| Дентин | Сегмент | |

**Контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации**

**Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине**

**«Морфология животных»**

1.Понятие  о клетке как основной форме структурной организации живой материи.

2.Понятие  о клетке как основной форме структурной организации живой материи.

3.Понятие об органе, системе органов, организме, их взаимосвязь.

4.Общая характеристика скелета, принципы его строения и деление на отделы. 5.Функции скелета и значение в жизнедеятельности организма.

6.Кость как орган. Типы костей по формуле, функции и положению в скелете.

7. Кости шейного, грудного, поясничного, крестцового и хвостового отделов стволового скелета.

8.Череп его важнейшие отдельные кости.

9.Мышцы как орган. Типы мышц по форме, функции, внутренней структуре и связь этих характеристик мышцы с ее химическим составом.

10.Изменение  структуры мышц, ее физических свойств и химического состава с возрастом и под влиянием тренинга, кормления, кастрации, и т. д.

11.Деление нервной системы на центральный, периферический, вегетативные отделы и их характеристика.

12.Строение спинного и головного мозга.

13.Строение сердца. Схема кругов кровообращения.

14. Значение желез внутренней секреции, (краткая характеристика)

15. Строение кожи. Производные кожи: волосы, мякиши, рога, потовые, сальные и молочные железы.

16. Система органов пищеварения.

17. Система органов дыхания.

18. Система органов мочевыделения.

19. Система органов размножения.

20. Выделительные органы и их роль в поддержании гомеостаза.

21. Понятие об эндокринной системе.

22. Эндокринные функции половых желез.

23. Общая схема строения и характеристика функций ЦНС.

24. Нейрон. Функциональная классификация нейронов.

25. Рефлекс. Рефлекторная дуга и ее основные звенья. Классификация рефлексов.

26. Функции основных отделов Ц. Н. С. Спинного мозга, продолговатый мозг, кора больших полушарий.

27. Симпатические и парасимпатические отделы вегетативной нервной системы. Ее

трофическая функция.

28. Роль внешних анализаторов в познании окружающего мира. Периферический, проводниковый и центральный отделы анализатора.

29. Кровь, тканевая жидкость, лимфа – внутренняя среда организма, функции крови.

30. Состав и физико-химические свойства крови.

31. Эритроциты. Лейкоциты, их морфофункциональные особенности .

32. Кровь, тканевая жидкость, лимфа – внутренняя среда организма, функции крови.

33. Состав и физико-химические свойства крови.

34. Эритроциты. Лейкоциты, их морфофункциональные особенности.

35. Тимус, его строение.

36. Лимбическая система мозга, ее строение, функции.

37. Значение цитологии и гистологии для значения зоотехнии.

38. Морфофункциональная характеристика половых клеток, классификация.

**Контрольная работа для студентов ЗФО**

Вариант 1

Строение плечевой кости. Видовые особенности. Строение и топография многокамерного желудка жвачных. Общая характеристика строения симпатического отдела нервной системы.

Вариант 2

Дорсальные и вентральные мышцы позвоночного столба. Строение семенника и его придатка Общая характеристика строения периферического нерва. Закономерности хода и ветвления спинно-мозговых нервов.

Вариант 3

Анатомический состав и морфофункциональная характеристика органов размножения самцов. Строение большого мозга. Анатомические особенности кожного покрова птиц.

Вариант 4

Понятие об анатомии. Ее значение и место в ряду биологических дисциплин. Связь анатомии с другими биологическими дисциплинами. Строение плечевого и локтевого суставов, мышцы действующие на них. Строение яичника и яйцевода.

Вариант 5

Мышцы соединяющие грудную конечность с туловищем. Строение семенникового мешка, семяпровода и семенного канатика. Поясничные и крестцовые нервы.

Вариант 6

Строение костей голени. Видовые особенности. Строение носовой полости и гортани. Анатомические особенности строение органов пищеварения и дыхания у птиц.

Вариант 7

Строение кости как органа. Форма и классификация костей. Химический состав кости и ее физические свойства. Общая характеристика кожного покрова млекопитающих и птиц. Значение кожи и ее производных. Анатомический состав и морфофункциональная характеристика кровеносной системы. Закономерности хода и ветвления кровеносных сосудов.

Вариант 8

Видовая характеристика строения поясничных, хвостовых позвонков и крестцовой кости. Анатомический состав и морфофункциональная характеристика аппарата пищеварения. Артерии стенок и органов тазовой полости и свободной тазовой конечности.

Вариант 9

Строение бедренной кости. Видовые особенности. Анатомический состав и морфофункциональная характеристика органов дыхания. Анатомические особенности строения органов размножения у птиц.

Вариант 10

Строение скелета передней лапы (кисти). Видовые особенности. Строение и топография печени и поджелудочной железы домашних животных. Строение органов зрения.

Вариант 11

Мышцы головы (мимические, жевательные). Анатомический состав и морфофункциональная характеристика органов размножения самок. Строение спинного мозга и его оболочек.

Вариант 12

Характеристика типов соединения костей. Непрерывное соединение костей и их разновидности. Строение потовых, сальных и молочных желез. Строение сердца. Нервно-мышечная система сердца. Топография сердца. Околосердечная сумка.

Вариант 13

Строение тазовой кости. Видовые особенности, таз в целом. Симфиз и его клиническое значение. Деление брюшной полости на отделы и области. Строение статоакустического аппарата.

Вариант 14

Общая морфофункциональная характеристика суставов. Строение волос, копыта и рога домашних животных. Особенности строения дуги аорты и ее ветвей. Артерии головы.

Вариант 15

Особенности строения скелета шеи домашних животных. Строение первого, второго, шестого и седьмого шейных позвонков. Общие закономерности строения внутренних органов. Артерии грудной конечности.

Вариант 16

Строение и видовые особенности зубов. Зубная формула. Строение, топография и видовые особенности толстого отдела кишечника. Анатомические особенности кожного покрова птиц.

Вариант 17

Общая характеристика черепа. Строение костей мозгового отдела. Строение органов ротовой полости (губы, щеки, десны, язык, слюнные железы). Черепномозговые нервы (1,2,3,4,5 пары).

Вариант 18

Строение костей предплечья. Видовые особенности. Строение и топография, функциональная роль тонкого отдела кишечника. Общая характеристика строения парасимпатического отдела нервной системы.

Вариант 19

Видовая характеристика строения грудных позвонков, ребер и грудной кости. Грудная клетка. Общая характеристика строения костно-хрящевых и серозных полостей тела. Серозные оболочки и их производные. Грудная и брюшная аорта.

Вариант 20

Морфофункциональная характеристика мышечной системы. Строение мышцы как органа. Строение почек. Типы почек. Связь почек с кожей и с другими системами организма. Морфофункциональная характеристика и анатомический состав нервной системы. Рефлекторная дуга.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Требования к контрольной работе**

Контрольная работа – средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т.д.

При оценке контрольной работы преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной работы;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- обучающийся проанализировал материал;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа оформлена в соответствие с требованиями;

- автор защитил контрольную работу и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке студентов.

**Критерии оценки знаний при написании контрольной работы**

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.



Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

**Требования к выполнению тестового задания**

Тест – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- закрытая форма – наиболее распространенная форма и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил;

- открытая форма – вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»);

- установление соответствия – в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

установление последовательности – предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Тесты сгруппированы по темам. Количество тестовых вопросов в разделе различно, что обусловлено объемом изучаемого материала и ее трудоемкостью.

Формулировки вопросов построены по следующим основным принципам:

**Выбрать верные варианты ответа.**

В пункте приведены конкретные вопросы и варианты ответов. Магистру предлагается выбрать номер правильного ответа из предлагаемых вариантов. При этом следует учесть важное требование: в ответах к заданию обязательно должен быть верный ответ и он должен быть только один.

Магистр должен выбрать верный ответ на поставленный вопрос и сверить его с правильным ответом, который дается в конце.

**Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

**Требования к написанию реферата**

Реферат – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности.  Автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основную часть, заключение, список использованной литературы. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д.

**Критерии оценивания реферата:**

**Отметка** «отлично» выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему

оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Отметка«хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**Требования к написанию доклада**

Доклад – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

**Критерии оценивания доклада:**

**Отметка** «отлично» выполнены все требования к написанию и защите доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Отметка«хорошо» - основные требования к докладу и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к докладу. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» - тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**Требования к проведению круглого стола, дискуссий, полемики, диспута, дебатов**

Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты – оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их



умение аргументировать собственную точку зрения. Обучающиеся высказывают свое мнение по проблеме, заданной преподавателем.

**Критериоценивания круглого стола, дискуссий, полемики, диспута, дебатов:**

- знание и понимание современных тенденций развития российского образования и общества, в целом, и регионального, в частности;

- масштабность, глубина и оригинальность суждений;

- аргументированность, взвешенность и конструктивность предложений;

- умение вести дискуссию;

- умение отстаивать свое мнение;

- активность в обсуждении;

- общая культура и эрудиция.

Шкала оценивания: четырехбалльная шкала – 0 – критерий не отражён; 1 – недостаточный уровень проявления критерия; 2 – критерий отражен в основном, присутствует на отдельных этапах; 3 – критерий отражен полностью.

**Критерии оценки знаний студентов на экзамене**

**Оценка «отлично»** ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «хорошо»** ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.



**Оценка «неудовлетворительно»** ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 12.09.2026 | Галичева Мария Сергеевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 14.09.2026 | Мамсиров Нурбий Ильясович |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 16.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.09 Зоология*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ОПК-1.1** Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| **ОПК-1.2** Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| **ОПК-1.3** Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, экзамен |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.2 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, экзамен |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| хранения сельскохозяйственной продукции. | | | | | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, экзамен |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

### Контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации

### Перечень вопросов для контрольных работ

1. Особенности организма животных (клетка, ткани организма, размножение, начальные этапы развития многоклеточных животных, симметрия животных).

2. Симбиоз и паразитизм в животном мире.

3. Подтип Жгутиконосцы. Класс Растительные жгутиконосцы.

4. Подтип Жгутиконосцы. Класс Животные жгутиконосцы.

5. Подтип Саркодовые.

6. Тип Апикомплексы. Класс Споровики.

7. Тип Миксоспоридии.

8. Тип Инфузории, или Ресничные.

9. Тип Губки.

10. Тип Кишечнополостные. Класс Гидроидные.

11. Тип Кишечнополостные. Класс Сцифоидные медузы.

12. Тип Кишечнополостные. Класс Коралловые полипы.

13. Тип Гребневики.

14. Тип Плоские черви. Класс Ресничные черви.

15. Тип Плоские черви. Класс Сосальщики.

16. Тип Плоские черви. Класс Моногенеи.

17. Тип Плоские черви. Класс Ленточные черви.

18. Тип Круглые, или Первичнополостные черви. Класс Собственно круглые черви, или Нематоды.

19. Тип Круглые, или Первичнополостные черви. Класс Коловратки.

20. Тип Кольчатые черви. Класс Многощетинковые черви.

21. Тип Кольчатые черви. Класс Пиявки.

22. Тип Моллюски. Класс Брюхоногие моллюски.

23. Тип Моллюски. Класс Двустворчатые моллюски.

24. Тип Моллюски. Класс Головоногие моллюски.

25. Тип Членистоногие.

26. Подтип Жабродышащие. Класс Ракообразные.

27. Подтип Хелицеровые. Класс Паукообразные.

28. Надкласс Многоножки. Класс Двупарноногие, или Кивсяки.

29. Надкласс Многоножки. Класс Губоногие.

30. Надкласс Шестиногие. Класс Насекомые скрыточелюстные.

31. Надкласс Шестиногие. Класс Насекомые открыточелюстные.

32. Насекомые и их роль в сельском хозяйстве.

33. Подтип Бесчерепные. Класс Головохордовые.

34. Подтип Личиночнохордовые. Класс Асцидии.

35. Краткая характеристика классов позвоночных животных.

36. Надкласс Бесчелюстные. Класс Круглоротые.

37. Надкласс Рыбы. Класс Хрящевые рыбы.

38. Надкласс Рыбы. Класс Костные рыбы.

39. Надкласс Четвероногие, или Наземные позвоночные. Класс Земноводные, или Амфибии.

40. Происхождение земноводных.

41. Надкласс Четвероногие, или Наземные позвоночные. Класс Пресмыкающиеся, или Рептилии.

42. Происхождение пресмыкающихся.

43. Птицы - систематическое положение, значение домашних видов.

44. Надкласс Четвероногие, или Наземные позвоночные. Класс Птицы

45. Отряды морских млекопитающих, их представители.

46. Надкласс Четвероногие, или Наземные позвоночные. Класс Млекопитающие.

47. Хозяйственное значение млекопитающих.

48. Происхождение млекопитающих.

49. Систематическое положение сельскохозяйственных животных.

50. Происхождение сельскохозяйственных животных.

**Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине «Зоология»**

1. Общая характеристика типа хордовых.

2. Значение хордовых в жизни людей и в круговороте веществ в природе.

3. Общая характеристика подтипа бесчерепных.

4. Характеристика подтипа личиночнохордовых.

5. Общая характеристика отряда миног.

6. Характеристика позвоночных как прогрессивной ветви хордовых.

7. Общая характеристика хрящевых рыб

8. Общая характеристика костных рыб.

9. Экологические группы рыб.

10. Размножение и разведение рыб.

11. Международные организации, занимающиеся охраной и восстановлением позвоночных животных.

12. История изучение курса зоологии.

13. Классификация типа Хордовых. Предмет и задачи зоологии позвоночных.

14. Общая характеристика класса Земноводные в связи с наземно-водным образом жизни.

15. Зависимость особенностей распространения амфибий от условий существования.

16. Экологические группы земноводных.

17. Адаптационные признаки рептилий как типично наземных животных.

18. Общая характеристика класса Пресмыкающихся.

19. Условия существования и общее распространение рептилий.

20. Практическое значение рептилий.

21. Адаптивные особенности птиц полету.

22. Общая характеристика класса Птицы.

23. Кожные покровы и их производные.

24. Условия существования и общее распространение птиц.

25. Размножение птиц.

26. Годовой цикл жизни птиц. Перелеты птиц.

27. Значение птиц. Домашние птицы.

28. Экологические группы птиц

29. Общая характеристика млекопитающих.

30. Кожные покровы и их производные у представителей класса млекопитающих.

31. Происхождение и эволюция млекопитающих.

32. Экологические группы млекопитающих.

33. Условия существования и общее распространение млекопитающих.

34. Питание и способы добывания пища у представителей класса млекопитающих.

35. Размножение и его особенности у представителей различных экологических групп млекопитающих.

36. Годовой цикл жизни. Приспособления к переживанию неблагоприятных условий у млекопитающих.

37. Колебания численности и практическое значение млекопитающих.

38. Промысловые звери (пушные).

39. Виды, занесенные в Красные книги МСОП, СССР, РСФСР.

40. Млекопитающие – истребители вредителей сельского хозяйства. Эпизоотическое и эпидемиологическое значение, биологические основы борьбы с вредными видами.



Акклиматизация и реакклиматизация млекопитающих.

**Тематика контрольных работ для студентов ЗФО**

Вопросы выбираются по последнему номеру зачетки, например: 1, 11, 21, 31, 41, 51.

1. Как приспособлены рыбы к водной среде обитания? Назовите характерные признаки.

2. Как приспособлены амфибии к водной и наземной среде обитания. Назовите характерные признаки.

3. Какие стадии жизненного цикла земноводные проводят в воде на суше?

4. На какие отделы можно разделить тело рыбы, лягушки?

5. Какова кожа анамний? Есть ли железы, какие?

6. Как можно определить возраст костной рыбы?

7. Где происходит газообмен у рыбы, у лягушки?

8. Что общего и в чем отличия в кровообращении рыб и амфибий?

9. Какие органы чувств появились у лягушки в связи с выходом на сушу?

10. Как меняются органы дыхания в процессе жизненного и цикла лягушки?

11. Как происходит процесс размножения и развития зародыша у рыб и земноводных? Где развивается молодь?

12. Из каких частей состоиттело пресмыкающихся?

13. Назовите прогрессивные (по сравнению с рыбами и амфибиями) особенности скелета пресмыкающихся.

14. Сравните строение и функции кожи у лягушки и ящерицы.

15. Какие преобразования произошли в выделительной системе у пресмыкающихся?

16. Как изменилось дыхание пресмыкающихся?

17. Какие прогрессивные преобразования произошли в кровообращении пресмыкающихся?

18. Где начинаются и заканчиваются малый и большой круги кровообращения пресмыкающихся?

19. Чем отличаются яйца пресмыкающихся от икры рыб, амфибий?

20. Какие функции выполняет у птиц перьевой покров?

21. В чём сходство покровов птиц и рептилий?

22. Из каких отделов состоит скелет птиц?

23. Как устроена грудная клетка птиц? Для чего служит киль?

24. На какие отделы можно разделить позвоночник птиц? В каких их них позвонки прочно соединены друг с другом, а в каких остаются подвижными?



25. Сопоставьте кровеносную систему птиц и пресмыкающихся. С чем связана теплокровность птиц?

26. Чем отличаются лёгкие птиц от лёгких рептилий? Что такое воздушные мешки и какова их роль?

27. Назовите известных Вам птиц лесов, степей, лугов, болот и берегов водоёмов.

28. Какие виды хищных птиц Вы знаете? Какую они приносят пользу?

29. Какие мероприятия проводит человек для охраны полезных птиц?

30. Чем отличаются млекопитающие животныеот рептилий и птиц?

31. В чем преимущества плацентарных млекопитающих и как это отразилось на их распространении?

32. Назовите кожные железы зверей. Каковы строение и роль волосяного покрова?

33. Какое происхождение имеют когти, ногти, волосы, рога, копыта?

34. Что собой представляет диафрагма и какова ее роль?

35. В чем выражаются прогрессивные особенности строения кровеносной системы млекопитающих?

36. Какие особенности строения головного мозга характерны для зверей?

37. Какое оплодотворение у млекопитающих? Где развивается яйцо?

38. Каковы функции зародышевых оболочек?

39. Каков тип развития у детенышей млекопитающих? Где развивается молодь?

40. Что такое адаптация?

41. Под влиянием каких факторов живые организмы адаптируются к среде обитания?

42. Каковы направления адаптации животных?

43. Кто такие гидробионты? На какие экологические группы по месту обитания делятся рыбы?

44. Чем по внешнему виду отличаются рыбы разных экологических групп?

45. Дайте определение проходных и полупроходных рыб. Назовите виды рыб.

46. Чем отличаются друг от друга экологические группы земноводных?

47. Чем по внешнему облику лягушки отличаются от жаб?

48. какие особенности птиц обусловили их широкое распространение?

49. Что в первую очередь повлияло на большое разнообразие внешнего облика птиц?

50. С чем связано видовое разнообразие птиц леса?

51. Чем отличаются зерноядные и насекомоядные птицы леса?

52. Почему пальцы ног птиц расположены по-разному?



53. Почему не у всех водоплавающих птиц есть сплошная перепонка между тремя пальцами ног?

54. Перечислите характерные черты внешнего облика болотно-луговых птиц и птиц открытых пространств. Назовите виды птиц этих экологических групп.

55. Почему млекопитающие менее зависят от климатических факторов по сравнению с другими наземными позвоночными животными?

56. На основании каких признаков млекопитающих относят к экологической группе?

57. Какие способы добывания пищи и защиты от врагов характерны для наземных лесных млекопитающих?

58. Чем отличаются обитатели открытых пространств от наземных лесных млекопитающих?

59. Как повлияла водная среда на внешний облик водных и полуводных млекопитающих?

60. Каковы особенности строения конечностей и органов чувств у воздушных и подземных млекопитающих?

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Требования к контрольной работе**

Контрольная работа – средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т.д.

При оценке контрольной работы преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной работы;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- обучающийся проанализировал материал;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа оформлена в соответствие с требованиями;



- автор защитил контрольную работу и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке студентов.

**Критерии оценки знаний при написании контрольной работы**

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

**Требования к выполнению тестового задания**

Тест – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- закрытая форма – наиболее распространенная форма и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил;

- открытая форма – вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или



изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»);

- установление соответствия – в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

установление последовательности – предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Тесты сгруппированы по темам. Количество тестовых вопросов в разделе различно, что обусловлено объемом изучаемого материала и ее трудоемкостью.

Формулировки вопросов построены по следующим основным принципам:

**Выбрать верные варианты ответа.**

В пункте приведены конкретные вопросы и варианты ответов. Магистру предлагается выбрать номер правильного ответа из предлагаемых вариантов. При этом следует учесть важное требование: в ответах к заданию обязательно должен быть верный ответ и он должен быть только один.

Магистр должен выбрать верный ответ на поставленный вопрос и сверить его с правильным ответом, который дается в конце.

**Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

**Требования к написанию реферата**

Реферат – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности.  Автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основную часть, заключение, список использованной литературы. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д.

**Критерии оценивания реферата:**

**Отметка** «отлично» выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы



выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Отметка «хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**Требования к написанию доклада**

Доклад – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

**Критерии оценивания доклада:**

**Отметка** «отлично» выполнены все требования к написанию и защите доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Отметка «хорошо» - основные требования к докладу и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к докладу. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» - тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**Требования к проведению круглого стола, дискуссий, полемики, диспута, дебатов**

Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты – оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения. Обучающиеся высказывают свое мнение по проблеме, заданной преподавателем.

**Критерии оценивания круглого стола, дискуссий, полемики, диспута, дебатов:**

- знание и понимание современных тенденций развития российского образования и общества, в целом, и регионального, в частности;

- масштабность, глубина и оригинальность суждений;

- аргументированность, взвешенность и конструктивность предложений;

- умение вести дискуссию;

- умение отстаивать свое мнение;

- активность в обсуждении;

- общая культура и эрудиция.

Шкала оценивания: четырехбалльная шкала – 0 – критерий не отражён; 1 – недостаточный уровень проявления критерия; 2 – критерий отражен в основном, присутствует на отдельных этапах; 3 – критерий отражен полностью.

**Критерии оценки знаний студентов на экзамене**

**Оценка «отлично»** ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «хорошо»** ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 09.06.2026 | Чумаченко Юрий Алексеевич |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 09.06.2026 | Мамсиров Нурбий Ильясович |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 10.06.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.11 Неорганическая и аналитическая химия*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ОПК-1.1** Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| **ОПК-1.2** Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| **ОПК-1.3** Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тесты, рефераты, экзамен |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.2 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тесты, рефераты, экзамен |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | | | | | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тесты, рефераты, экзамен |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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



**Примерный перечень оценочных средств, их краткая характеристика и шкала оценивания**

| Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в фонде | Шкала оценивания |
|---|---|---|---|
| **Текущий контроль успеваемости** | | | |
| Тест | Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.<br><br>В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:<br><br>· закрытая форма - наиболее распространенная форма и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет»,<br><br>«является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил;<br><br>· открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, | Фонд тестовых заданий | Четырёхбальная шкала |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»);<br><br>· установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;<br><br>· установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | последовательность предлагаемого списка слов или фраз. | | |
| Реферат | Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности. Автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на её.<br><br>Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основную часть, заключение, список использованной литературы. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. | Темы рефератов | Двухбальная шкала |
| Экзамен | Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (семестров) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении профессиональных задач. | Вопросы к экзамену | Четырёхбальная шкала |

**Экзамен** может проводиться вформе устного опроса побилетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой илибез подготовки, поусмотрению преподавателя. Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи попрограмме данного курса.

Экзаменационные билеты (вопросы) утверждаются назаседании кафедры иподписываются заведующим кафедрой. В билете должно содержаться неболее трех

вопросов. Комплект экзаменационных билетов подисциплине должен содержать 25-30 билетов.

Экзаменатор может проставить зачет без опросаили собеседования тем студентам, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

**Контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации**

**Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине**

**«Неорганическая и аналитическая химия» для студентов**

**Вопросы к экзамену по химии для проведения промежуточной аттестации**

1. Основные классы неорганических соединений, классификация, определения.

2. Оксиды, классификация, получение, свойства.

3. Кислоты, классификация, получение, свойства.

4. Гидроксиды, классификация. Основания, получение и свойства.

5. Амфотерные гидроксиды, получение, свойства.

6. Соли, классификация, получение, свойства.

7. Периодический закон и периодическая система элементов Д.И. Менделеева.

8. Строение атома, основные понятия и определения. Теория Н. Бора. Принцип неопределенности Гейзенберга.

9. Учение о квантовых числах. Принцип наименьшей энергии (правило Клечковского). Принцип Паули.

10. Правила заполнения орбиталей электронами.

11. Семейства элементов, электронные уравнения.

12. Понятие об энергии ионизации, энергии сродства к электрону и электроотрицательности. Закономерности их изменения.

13. Теория ковалентной связи Льюиса. Понятие о валентности.

14. Образование химической связи. Основные параметры молекул.

15. Свойства ковалентной связи.

16. Понятие о сигма и пи связях, кратные связи.

17. Донорно-акцепторный и обменный механизмы образования ковалентной связи.

18. Гибридизация атомных орбиталей. Виды гибридизации.

19. Ионная связь.

20. Водородная связь.

21. Металлическая связь.

22. Скорость химической реакции и факторы влияющие на неё. Закон действующих

масс.

23. Теория активации. Активированный комплекс.

24. Понятие о катализе и катализаторах. Активаторы, ингибиторы, каталитические яды. Типы каталитических реакций.

25. Необратимые и обратимые процессы. Закон действующих масс для обратимых реакций.

26. Смещение химического равновесия. Принцип Ле Шателье. Влияние концентрации, давления и температуры на состояние равновесия.

27. Тепловые эффекты химических реакций. Экзо- и эндотермические реакции. Энтальпия.

28. Термохимические законы и следствия из них.

29. Энтропия и энергия Гиббса (изобарно-изотермический потенциал) системы.

30. Растворы, классификация.

31. Растворимость веществ в воде. Этапы растворения. Гидратация и сольватация.

32. Способы выражения концентрации растворов.

33. Теория электролитической диссоциации, ее основные положения. Факторы, влияющие на электролитическую диссоциацию. Степень диссоциации.

34. Слабые и сильные электролиты. Свойства растворов слабых электролитов. Закон разбавления Оствальда.

35. Электролитическая диссоциация воды. Водородный показатель.

36. Буферные растворы.

37. Свойства растворов слабых электролитов. Произведение растворимости.

38. Реакции обмена в растворах электролитов.

39. Понятие о гидролизе солей.

40. Комплексные соединения. Реакции комплексообразования. Координационная теория А. Вернера.

41. Типы комплексообразователей и лигандов, координационное число. Номенклатура комплексных соединений.

42. Осмос, осмотическое давление. Диффузия. Закон Вант-Гоффа.

43. Произведение растворимости.

44. Окислительно-восстановительные реакции. Понятие о степени окисления и правила определяющие её.

45. Основные положения теории ОВР. Типичные окислители и восстановители. Окислительно-восстановительная двойственность.

46. Классификация окислительно-восстановительных реакций.

47. Методика составления ОВР: метод электронного баланса и метод электронно- ионного баланса.

48. Электролиз, его сущность. Законы Фарадея. Практическое применение электролиза.

49. Общие свойства металлов: типы кристаллических решеток, химические свойства. Химические свойства металлов главных и побочных подгрупп.

50. Коррозия металлов и способы борьбы с ней.

**Тестирование**является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Критерии выставления оценок при проведении текущего контроля, промежуточной и итоговой (государственный экзамен) аттестации**

| **Шкала оценивания** | **Оценка** | **Критерии выставления оценки** |
|---|---|---|
| 100-процентная шкала | Неудовлетворительно | менее 50 % правильных ответов |
| | Удовлетворительно | 50- 69 % правильных ответов |
| | Хорошо | 70-84 % правильных ответов |
| | Отлично | 85-100 % правильных ответов |
| Двухбалльная шкала | Не зачтено | Выставляется при наличии серьёзных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы. |
| | | Не выполнено |
| | Зачтено | Выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт. |
| | | Выполнено |
| Четырёхбальная шкала | Неудовлетворительно | Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы. |

| | | |
|---|---|---|
| | Удовлетворительно | Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в<br><br>выполнении практических заданий. |
| | | |

| | | |
|---|---|---|
| | Хорошо | Обучающийся твердо знает программный |
| | | материал, грамотно и по существу излагает его, |
| | | не допускает существенных неточностей в |
| | | ответе на вопрос, может правильно применять |
| | | теоретические положения и владеет |
| | | необходимыми навыками при выполнении |
| | | практических заданий. |
| | Отлично | Обучающийся глубоко и прочно усвоил весь |
| | | программный материал, исчерпывающе, |
| | | последовательно, грамотно и логически стройно |
| | | его излагает, тесно увязывает теорию с |
| | | практикой. Обучающийся не затрудняется с |
| | | ответом при видоизменении задания, свободно |
| | | справляется с задачами, заданиями и другими |
| | | видами применения знаний, показывает знания |
| | | законодательного и нормативно-технического |
| | | материалов, правильно обосновывает принятые |
| | | решения, владеет разносторонними навыками и |
| | | приемами выполнения практических работ, |
| | | обнаруживает умение самостоятельно обобщать |
| | | и излагать материал, не допуская ошибок. |

Разработчик: Подписано простой ЭП 15.06.2026 Сичко Наталья Олеговна

Зав. кафедрой: Подписано простой ЭП 15.07.2026 Попова Ангелина Алексеевна

Зав. выпускающей кафедрой: Подписано простой ЭП 16.09.2026 Хатко Зурет Нурбиевна

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.23 Генетика растений и животных*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ОПК-1.1** Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| **ОПК-1.2** Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| **ОПК-1.3** Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |
| **ПКУВ-2.1** Характеризует основные типы и виды животных в сельскохозяйственном производстве | | | |
| 3 | 3 | | Морфология и физиология сельскохозяйственных животных |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 3 | 3 | | Генетика растений и |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | животных |
| **ПКУВ-2.2** Применяет основные методы генетических исследований, интерпретирует полученные результаты применительно к конкретной ситуации и использует их в практической деятельности | | | |
| 3 | 3 | | Морфология и физиология сельскохозяйственных животных |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | решение задач |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ОПК-1.2 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | решение задач |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | решение задач |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | | | | | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-2: Способен оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве | | | | | |
| ПКУВ-2.1 Характеризует основные типы и виды животных в сельскохозяйственном производстве | | | | | |
| **Знать:** основные типы и виды животных в сельскохозяйственном производстве. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | решение задач |
| **Уметь:** характеризовать породы сельскохозяйственных животных на генетической основе. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами определения пород сельскохозяйственных животных. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-2: Способен оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве | | | | | |
| ПКУВ-2.2 Применяет основные методы генетических исследований, интерпретирует полученные результаты применительно к конкретной ситуации и использует их в практической деятельности | | | | | |
| **Знать:** основные типы и виды животных в сельскохозяйственном производстве. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | решение задач |
| **Уметь:** характеризовать породы сельскохозяйственных животных на генетической основе. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами определения пород сельскохозяйственных животных. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

1. Генетика это — … А) наука о закономерностях наследственности и изменчивости + Б) учение о наследственном здоровье человека и методах его улучшения, о способах влияния на наследственные качества будущих поколений с целью их улучшения В) Наука о химическом составе живых клеток и организмов и о лежащих в основе их жизнедеятельности процессах



2. Грегор Мендель, основоположник генетики, являлся: А) ботаником Б) монахом + В) писателем 3. Законы Менделя – это… А) принципы передачи наследственных признаков от родителей к потомкам + Б) принципы, согласно которым, передача наследственной информации в ряду поколений, связана с передачей хромосом В) законы, гласящие, что генетически близкие виды характеризуются сходными рядами наследственной изменчивости 4. Чистая линия – это… А) группа организмов, не имеющих признаков, которые бы полностью передавались потомству Б) группа организмов, имеющих некоторые признаки, которые полностью передаются потомству + В) группа организмов, имеющих признаки, которые полностью передаются потомству 5. Закон чистоты гамет – это… А) в каждую гамету попадает лишь 1 аллель из пары аллелей данного гена родителя + Б) в каждую гамету попадает целая пара аллелей данного гена родителя В) в гамету не поступают аллели от родительской особи 6. Движущей силой эволюции, как полагал Дарвин, является:А) генетика Б) половой отбор В) естественный отбор + 7. Выберите составные части нуклеотида: А) сахар + Б) остаток фосфорной кислоты + В) углеводы Г) липиды Д) азотистые основания+ Д) гены 8. Азотистые основания одной из цепей ДНК соединены с азотистыми основаниями другой цепи: А) ковалентными связями Б) Ван-дер-ваальсовыми силами В) водородными связями + 9. Изменение хромосомы в связи с утратой одного из внутренних ее участков А) делеция+ Б) дупликация В) инбридинг 10. Инбридинг в селекции используют для А) усиления гибридных свойств+ Б) выведения чистых линий В) увеличения плодовитости потомства 1. Что можно считать началом селекции? • естественный отбор • центры происхождения культурных растений • одомашнивание • селекция 2. Когда началось одомашнивание животных? • 10 тыс. лет назад • более 10 тыс. лет назад • более 1 млн. лет назад • 2 тыс. лет назад 3. Доместикация – это … • уничтожение животных • увеличение численности животных • санитарные правила • одомашнивание животных 4. В результате какого метода селекции была получена порода коров, представленная на рисунке? • отдалённая гибридизация • неродственная гибридизация • искусственный мутагенез • полиплоидия 5. Улучшение признаков гибридов первого поколения по сравнению с родительскими видами – это: • увеличение • депрессия • гетерозис • чистая линия 6. Почему мулы не скрещиваются между собой? • бесплодная женская особь • оба родителя бесплодны • никто не пытался их скрещивать • бесплодная мужская особь 7. Совпадают ли районы одомашнивания животных с центрами происхождения культурных растений? • совпадают полностью • не совпадают • совпадают в трёх центрах • совпадают в пяти центрах 8. Как называется высокопродуктивная порода овец, которую создал известный селекционер М.Ф. Иванов? Запишите ответ: 9. Определите, верное или неверное утверждение. • Неблагоприятные последствия близкородственного скрещивания – это депрессия. 10. Выберите из списка как можно больше методов селекции животных: • естественный отбор • отдалённая гибридизация • искусственное осеменение • искусственный отбор • полиплоидия • методы клеточной инженерии

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

1. Понятие о наследственности и изменчивости. Характеристика сортов растений и пород животных на генетической основе и использование их в сельском хозяйстве.

1. Роль ядра и цитоплазмы в - сохранении и передаче наследственной информации. 2. Хромосомы - материальная основа наследственности. 3. Строение хромосом. 4. Митоз как основа бесполого размножения. 5. Спорогенез, гаметогенез и оплодотворение у покрытосеменных растений

1. Доминантность и рецессивность. Единообразие гибридов первого поколения. 2. Расщепление и чистота гамет. Гомозиготность и гетерозиготность. Применение метода математического анализа и моделирования. 3. Закон независимого комбинирования признаков. Применение метода математического анализа и моделирования. 4. Понятие о генотипе и фенотипе. Фенотип - как основа распознания сортов растений и пород животных



для эффективного использования в сельском хозяйстве. 5. Плейотропия 6. Комплементарность. 7. Эпистаз. 8. Полимерия. Гены-модификаторы.

1. Хромосомная теория и история ее создания. 2. Механизмы наследования пола. 3. Наследование, сцепленное с полом. 4. Сцепленное наследование и кроссинговер

1. Ядерная и цитоплазматическая наследственность. Особенности наследования признаков, контролируемых генами и плазмогенами. 2. Роль самовоспроизводящихся органоидов (пластид, митохондрий) в наследственности. 3. Цитоп1. Мутации как фактор изменчивости. 2. Индуцированный мутагенез. Физические и химические мутагены. 3. Взаимосвязь наследственности, изменчивости и среды. Модификации. 4. Изменение числа хромосом: гаплоидия, автополиплоидия, аллоплоидия, анеуплоидия. 5. Автоплоидия. Пониженная плодовитость автополиплоидов и методы ее 6. повышения. Использование автополиплоидов в селекции растений. 7. Роль амфидиплоидии в восстановлении плодовитости отдаленных гибридов. Работы Карпеченко по созданию редечно-капустного гибрида. Получение тритикале - ржано-пшеничного амфидиплоида. 8. Межвидовые и межродовые гибриды, их значение в природе и селекции. Трудности скрещивания отдаленных форм, их причины и методы преодоления с использованием теоретического и экспериментального исследования. 9. Причины пониженной плодовитости и бесплодия отдаленных гибридов. 10. Понятие об инбридинге и аутбридинге. Генетическая сущность инбридинга и его значение в селекции. 11. Несовместимость у высших растений. 12. Гипотезы, объясняющие явление гетерозиса. 13. Генетическая структура популяций самооплодотворяющихся и перекрестнооплодотворяющихся организмов.лазматическая мужская стерильность (ЦМС). Использование в сельскохозяйственной практике. 1. Нуклеиновые кислоты - материальный носитель наследственной. Репликация. 2. Транскрипция. 3. Трансляция. 4. Генетический код,

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 10.06.2026 | Шаова Жанна Аскарбиевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 16.06.2026 | Мамсиров Нурбий Ильясович |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 16.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.01 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-3.1** Участвует в разработке схемы севооборотов, организовывает их размещение по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия | | | |
| 3 | 5 | | Производство продукции растениеводства |
| 3 | 4 | | Земледелие с основами почвоведения и агрохимии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **ПКУВ-3.2** Организовывает работу сельскохозяйственной техники для обработки и защиты почв | | | |
| 3 | 5 | | Производство продукции растениеводства |
| 3 | 4 | | Земледелие с основами почвоведения и агрохимии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **ПКУВ-4.1** Рассчитывает требуемые дозы органических удобрений на планируемый урожай | | | |
| 3 | 4 | | Земледелие с основами почвоведения и агрохимии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **ПКУВ-4.2** Организовывает подготовку и применение органических удобрений под сельскохозяйственные культуры | | | |
| 3 | 4 | | Земледелие с основами почвоведения и агрохимии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **ПКУВ-5.1** Обосновывает оптимальные технологии производства продукции растениеводства | | | |
| 3 | 5 | | Производство продукции растениеводства |
| 3 | 4 | | Земледелие с основами почвоведения и агрохимии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **ПКУВ-5.2** Реализует технологии производства продукции растениеводства | | | |
| 3 | 5 | | Производство продукции растениеводства |
| 3 | 4 | | Земледелие с основами |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | почвоведения и агрохимии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-3: Способен принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия | | | | | |
| ПКУВ-3.1 Участвует в разработке схемы севооборотов, организовывает их размещение по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия | | | | | |
| **Знать:** основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Контрольная работа, тесты, доклад, реферат, экзамен |
| **Уметь:** организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-3: Способен принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия | | | | | |
| ПКУВ-3.2 Организовывает работу сельскохозяйственной техники для обработки и защиты почв | | | | | |
| **Знать:** основные понятия о севооборотах, принципах их | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Контрольная работа, тесты, доклад, реферат, экзамен |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов | | | | | |
| **Уметь:** организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-4: Способен использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений и кормов | | | | | |
| ПКУВ-4.1 Рассчитывает требуемые дозы органических удобрений на планируемый урожай | | | | | |
| **Знать:** органические удобрения, корма и технологии их приготовления. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Контрольная работа, тесты, доклад, реферат, экзамен |
| **Уметь:** использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений и кормов. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами приготовления органических удобрений под сельскохозяйственные культуры и кормов. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-4: Способен использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений и кормов | | | | | |
| ПКУВ-4.2 Организовывает подготовку и применение органических удобрений под сельскохозяйственные культуры | | | | | |
| **Знать:** органические удобрения, корма и технологии их приготовления. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Контрольная работа, тесты, доклад, реферат, экзамен |
| **Уметь:** использовать существующие | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| технологии в приготовлении органических удобрений и кормов. | | | ошибки | | |
| **Владеть:** методами приготовления органических удобрений под сельскохозяйственные культуры и кормов. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-5: Способен разрабатывать систему мероприятий по производству продукции растениеводства | | | | | |
| ПКУВ-5.1 Обосновывает оптимальные технологии производства продукции растениеводства | | | | | |
| **Знать:** - правила работы со специализированными электронными информационными ресурсами, используемыми для разработки системы мероприятий по производству продукции растениеводства;- требования сельскохозяйственных культур к условиям произрастания;- научно-обоснованные принципы чередования культур в севооборотах;- типы и виды севооборотов;- типы и приемы обработки почвы, специальные приемы обработки при борьбе с сорной растительностью; - формы и принципы составления переходных и ротационных таблиц;- воздействие приемов обработки на свойства почвы и фитосанитарное состояние посевов;- требования сельскохозяйственных культур к свойствам почвы, регулируемым приемами обработки;- сроки, способы и нормы высева | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Контрольная работа, тесты, доклад, реферат, экзамен |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| (посадки) сельскохозяйственных культур;- требования к качеству посевного (посадочного) материала сельскохозяйственных культур;- глубину посева (посадки) сельскохозяйственных культур в зависимости от почвенно-климатических условий;- методику расчета норм высева семян;- методы расчета доз удобрений;- виды удобрений и их характеристика (состав, свойства, процент действующего вещества);- приемы, способы и сроки внесения удобрений;- влияние природных и хозяйственных факторов на распространение сорняков, болезней и вредителей;- организационно-хозяйственные, химические и биологические методы защиты растений;- основные характеристики и спектр действия пестицидов, применяемых в сельском хозяйстве;- оптимальные сроки, нормы и порядок применения пестицидов;- энтомофаги и акарифаги вредителей различных групп сельскохозяйственных культур и способы их использования;- микробиологические и биологические препараты для защиты растений и регламент их | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| применения;- влияние агротехнических мероприятий на распространение вредителей, болезней и сорняков;- интегрированная система защиты растений от болезней и вредителей в теплицах;- технология биологического метода защиты растений в защищенном грунте;- правила работы со специальным программным обеспечением при разработке системы применения удобрений и системы защиты растений, технологических карт возделывания сельскохозяйственных культур. | | | | | |
| **Уметь:** - пользоваться специализированными электронными информационными ресурсами и геоинформационными системами при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства;- составлять схемы севооборотов с соблюдением научно-обоснованных принципов чередования культур;- устанавливать соответствие сортов сельскохозяйственных культур почвенно-климатическим условиям региона и уровню интенсификации земледелия;- составлять планы введения севооборотов и ротационные | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| таблицы;- составлять планы введения севооборотов и ротационные таблицы;- определять схему и глубину посева (посадки) сельскохозяйственных культур для различных агроландшафтных условий;- рассчитывать дозы удобрений (в действующем веществе и физической массе) под планируемую урожайность сельскохозяйственных культур с использованием общепринятых методов;- составлять план распределения удобрений в севообороте с соблюдением научно-обоснованных принципов системы применения удобрений и требований экологической безопасности;- определять оптимальные виды, нормы и сроки использования химических и биологических средств защиты растений для эффективной борьбы с сорной растительностью, вредителями и болезнями;- учитывать экономические пороги вредоносности при обосновании необходимости применения пестицидов;- использовать энтомофаги и акарифаги в рамках биологической защиты растений;- определять | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества;- определять оптимальные параметры микроклимата, питания и защиты растений в защищенном грунте;- пользоваться специальным программным обеспечением для разработки системы применения удобрений и системы защиты растений, технологических карт возделывания сельскохозяйственных культур;- пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства. | | | | | |
| **Владеть:** - навыками сбора информации, необходимой для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур;- навыками обоснования выбора сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия;- навыками | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| разработки рациональных систем обработки почвы с учетом почвенно-климатических условий и рельефа территории для создания оптимальных условий для роста и развития сельскохозяйственных культур и сохранения плодородия почвы;- навыками разработки технологии посева (посадки) сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей и почвенно-климатических условий;- навыками разработки экологически обоснованной системы применения удобрений с учетом свойств почвы и биологических особенностей растений для обеспечения сельскохозяйственных культур элементами питания, необходимыми для формирования запланированного урожая, сохранения (повышения) плодородия почвы;- навыками разработки экологически обоснованной системы защиты растений с учетом прогноза развития вредных объектов и фактического фитосанитарного состояния посевов для предотвращения потерь урожая от болезней, | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| вредителей и сорняков;- навыками разработки агротехнических мероприятий по улучшению фитосанитарного состояния посевов;- навыками разработки технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая. | | | | | |
| ПКУВ-5: Способен разрабатывать систему мероприятий по производству продукции растениеводства | | | | | |
| ПКУВ-5.2 Реализует технологии производства продукции растениеводства | | | | | |
| **Знать:** - правила работы со специализированными электронными информационными ресурсами, используемыми для разработки системы мероприятий по производству продукции растениеводства;- требования сельскохозяйственных культур к условиям произрастания;- научно-обоснованные принципы чередования культур в севооборотах;- типы и виды севооборотов;- типы и приемы обработки почвы, специальные приемы обработки при борьбе с сорной растительностью; - формы и принципы составления переходных и ротационных таблиц;- воздействие приемов обработки на свойства почвы и | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Контрольная работа, тесты, доклад, реферат, экзамен |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| фитосанитарное состояние посевов;- требования сельскохозяйственных культур к свойствам почвы, регулируемым приемами обработки;- сроки, способы и нормы высева (посадки) сельскохозяйственных культур;- требования к качеству посевного (посадочного) материала сельскохозяйственных культур;- глубину посева (посадки) сельскохозяйственных культур в зависимости от почвенно-климатических условий;- методику расчета норм высева семян;- методы расчета доз удобрений;- виды удобрений и их характеристика (состав, свойства, процент действующего вещества);- приемы, способы и сроки внесения удобрений;- влияние природных и хозяйственных факторов на распространение сорняков, болезней и вредителей;- организационно-хозяйственные, химические и биологические методы защиты растений;- основные характеристики и спектр действия пестицидов, применяемых в сельском хозяйстве;- оптимальные сроки, нормы и порядок применения пестицидов;- энтомофаги и | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| акарифаги вредителей различных групп сельскохозяйственных культур и способы их использования;- микробиологические и биологические препараты для защиты растений и регламент их применения;- влияние агротехнических мероприятий на распространение вредителей, болезней и сорняков;- интегрированная система защиты растений от болезней и вредителей в теплицах;- технология биологического метода защиты растений в защищенном грунте;- правила работы со специальным программным обеспечением при разработке системы применения удобрений и системы защиты растений, технологических карт возделывания сельскохозяйственных культур. | | | | | |
| **Уметь:** - пользоваться специализированными и электронными информационными ресурсами и геоинформационными системами при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства;- составлять схемы севооборотов с соблюдением научно-обоснованных принципов чередования культур;- устанавливать соответствие | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| сортов сельскохозяйственных культур почвенно-климатическим условиям региона и уровню интенсификации земледелия;- составлять планы введения севооборотов и ротационные таблицы;- составлять планы введения севооборотов и ротационные таблицы;- определять схему и глубину посева (посадки) сельскохозяйственных культур для различных агроландшафтных условий;- рассчитывать дозы удобрений (в действующем веществе и физической массе) под планируемую урожайность сельскохозяйственных культур с использованием общепринятых методов;- составлять план распределения удобрений в севообороте с соблюдением научно-обоснованных принципов системы применения удобрений и требований экологической безопасности;- определять оптимальные виды, нормы и сроки использования химических и биологических средств защиты растений для эффективной борьбы с сорной растительностью, вредителями и болезнями;- учитывать экономические пороги вредоносности | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| при обосновании необходимости применения пестицидов;- использовать энтомофаги и акарифаги в рамках биологической защиты растений;- определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества;- определять оптимальные параметры микроклимата, питания и защиты растений в защищенном грунте;- пользоваться специальным программным обеспечением для разработки системы применения удобрений и системы защиты растений, технологических карт возделывания сельскохозяйственных культур;- пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства. | | | | | |
| **Владеть:** - навыками сбора информации, необходимой для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственны | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| х культур;- навыками обоснования выбора сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия;- навыками разработки рациональных систем обработки почвы с учетом почвенно-климатических условий и рельефа территории для создания оптимальных условий для роста и развития сельскохозяйственных культур и сохранения плодородия почвы;- навыками разработки технологии посева (посадки) сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей и почвенно-климатических условий;- навыками разработки экологически обоснованной системы применения удобрений с учетом свойств почвы и биологических особенностей растений для обеспечения сельскохозяйственных культур элементами питания, необходимыми для формирования запланированного урожая, сохранения (повышения) плодородия почвы;- навыками разработки экологически обоснованной | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| системы защиты растений с учетом прогноза развития вредных объектов и фактического фитосанитарного состояния посевов для предотвращения потерь урожая от болезней, вредителей и сорняков;- навыками разработки агротехнических мероприятий по улучшению фитосанитарного состояния посевов;- навыками разработки технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая. | | | | | |
| ПКУВ-3: Способен принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия | | | | | |
| ПКУВ-3.2 Организовывает работу сельскохозяйственной техники для обработки и защиты почв | | | | | |
| **Знать:** основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Контрольная работа, тесты, доклад, реферат, экзамен |
| **Уметь:** организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** | Частичное | Несистематическо | В | Успешное и | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры | владение навыками | е применение навыков | систематическом применении навыков допускаются пробелы | систематическое применение навыков | |

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

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

**Задания для контрольной работы**

*Вариант 1*

Понятие о земледелии и проблемы происхождения мирового земледелия Тепловой режим и его регулирование

*Вариант 2*

Агрохимические показатели плодородия почвы и их воспроизводство

2. Законы земледелия

*Вариант 3*

Классификация сорных растений.

2. Зависимость удобрений от системы севооборотов.

*Вариант 4*

Севооборот как организационно-технологическая основа земледелия. Простое и расширенное воспроизводство плодородия почвы

*Вариант 5*

1. Основные понятия и определения севооборотов.

2. Особенности обработки почв, подверженных ветровой и водной эрозиям

*Вариант 6*

1. Принципы построения севооборотов.

2. Организационно-хозяйственные мероприятия в борьбе с вредителями с/х культур.

*Вариант 7*

1. Задачи обработки почвы при различных уровнях интенсификации земледелия

2. Комплексная борьба с сорными растениями

*Вариант 8*

1. Агрохимические и биологические основы обработки почвы

Основоположники учения о системах земледелия

*Вариант 9*

1. Классификация систем земледелия.

2. Приемы поверхностной и мелкой обработок почвы.

*Вариант 10*

1. Приемы основной обработки

2. Отношение сельскохозяйственных культур к бессменным, повторным посевам и севообороту.

*Вариант 11*

1. Вред, причиняемый сорняками сельскому хозяйству

2. Система обработки почвы под яровые культуры.

*Вариант 12*

Причины чередования культур в севообороте. Фитосанитарное состояние почвы

*Вариант 13*

1. Паразитные и полупаразитные сорняки.

Особенности обработки почвы после пропашных культур

*Вариант 14*

Агрохимические показатели плодородия почвы. Обработка почвы в чистых парах.

*Вариант 15*

1. Технологические операции при обработке почвы

2. Питательный режим и его регулирование

*Вариант 16*

1. Минимизация обработки почвы и условия эффективного ее применения

2. Пороги вредоносности сорных растений

*Вариант 17*

1. Системы обработки почвы в севооборотах

2. Учет и картирование сорных растений в производственных посевах

*Вариант 18*

1. Предпосевная и послепосевная обработки почвы в условиях орошения

2. Принципы построения севооборотов

*Вариант 19*

1. Оценка качества обработки почвы

2. Классификация севооборотов

*Вариант 20*

1. Система почвозащитной обработки почвы

2. Проектирование, введение и освоение севооборотов

**Тесты по дисциплине «Земледелие с основами почвоведения и агрохимии»**

Цель тестовых заданий – заблаговременное ознакомление студентов факультета аграрных технологий с теорией изучаемой темы по курсу «Земледелие с основами почвоведения и агрохимии» и ее закрепление.

Тесты сгруппированы по темам. Количество тестовых вопросов в разделе различно, что обусловлено объемом изучаемого материала и ее трудоемкостью.

Формулировки вопросов построены по следующим основным принципам:

**Выбрать верные варианты ответа.**

В пункте приведены конкретные вопросы и варианты ответов. Студенту предлагается выбрать номер правильного ответа из предлагаемых вариантов. При этом следует учесть важное требование: в ответах к заданию обязательно должен быть верный ответ и он должен быть только один.

Студент должен выбрать верный ответ на поставленный вопрос и сверить его с правильным ответом, который дается в конце пособия.

**1. Земледелие – это отрасль:**

а. наука о рациональном использовании земли и защите ее от ветровой эрозии;

б. наука о рациональном использовании земли, защите ее от эрозии, воспроизводстве плодородия почвы для получения высоких урожаев;

в. наука о воспроизводстве плодородия почв;

г. наука о воспроизводстве плодородия почв и способах их улучшения

**2. Автором теории гумусового питания растений является:**

а. Д.Н. Прянишников;

б. В.В. Докучаев;

в. Д.И. Менделеев.

г. А.Д. Тэер.

**3. Действие факторов жизни растений в процессе создания урожая, взаимосвязь и закономерность изменения этих факторов выражаются в:**

а. законах земледелия;

б. правилах земледелия;

в. мероприятиях земледелия;

г. системах земледелия.

**4. Максимальное количество катионов, которые почва может поглотить из раствора называется:**

а. влажностью;

б. диффузией;

в. емкостью поглощения почв;

г. влагоемкостью.

**5. Содержание в почве воды,  выраженное в процентах к массе абсолютно сухой почвы, называется:**

а. влагообеспеченностью;

б. водоподъемностью;

в. влагоемкостью;

г. влажностью.

**6. Полный комплекс показателей окультуренной почвы включает:**

а. наличие элементов питания растений, чистота от сорняков, возбудителей болезней, вредителей;

б. наличие элементов питания растений;

в. уровень эффективного плодородия почвы, урожайность с. х. культур;

г. уровень эффективного плодородия почвы, чистота от сорняков, возбудителей болезней, вредителей.

**7. Агрономически ценными являются частички почвы размером:**

а. от 1 до 10 мм;

б. от 0,5 до 10 мм;

в. от 0,25 до 10 мм;

г. больше 10 мм.

**8. Свойство почвы оказывать сопротивление разрывающему усилию называется:**

а. плотностью;

б. связностью;

в. твердостью;

г. липкостью.

**9. Способность влажной почвы под воздействием внешних сил изменять и сохранять приданную ей форму, деформироваться без образования трещин называется:**

а. связностью;

б. твердостью;

в. пластичностью;

г. спелостью.

**10. Способность почвы  впитывать и пропускать через себя воду и зависит от структуры, механического состава почвы.**

а. влажность;

б. влагоемкость;

в. влагоподъемностью;

г. водопроницаемостью.

**11. Способность почвы поднимать по капиллярам воду из нижних слоев в верхние, называется:**

а. влажность;

б. влагоемкость;

в. водоподьемностью;

г. порозностью.

**12. Рыхлый, поверхностный слой земли, способный давать урожай растений и обладающий плодородием называется:**

а. материнская порода;

б. почвой;

в. почвенным горизонтом;

г. грунтом.

**13. Свойство почвы сложившееся в результате естественного почвообразовательного процесса и определяющееся гранулометрическим, химическим составом почвы и климатическими условиями, называется:**

а. естественным плодородием;

б. искусственным плодородием;

в. комбинированным плодородием;

г. приобретенным плодородием.

**14. Сравнительная оценка качества почв, выраженная в количественных показателях (баллах) и основанная на учете свойств почвы и уровня урожайности, называется:**

а. бонитировкой почв;

б. почвенным очерком;

в. почвенным мониторингом.

**15. При каких условиях можно получить наивысшую урожайность в соответствии с законом совокупного действия факторов жизни растений?**

а. при обеспечении растений питательными веществами;

б. при обеспечении растений водой и питательными веществами;

в. при одновременном обеспечении растений всеми факторами жизни;

г. при создании для растений благоприятных агрофизических и агрохимических условий.

**16. Эффективное плодородие формируется:**

а. за счет действия природных факторов;

б. благодаря деятельности человека;

в. под воздействием осадков;

г. под влиянием природных факторов, деятельности человека и осадков.

**17. Основные физико-механические свойства почвы:**

а. твердость, пластичность, липкость;

б. связность, гранулометрический состав, структура;

в. связность, пластичность, липкость, спелость;

г. связность, состав поглощенных оснований.

**18. Растения, не возделываемые человеком, но засоряющие с/х угодья, называются:**

а. культурными растениями;

б. сорными растениями;

в. паразитными растениями;

г. кормовыми растениями.

**19. Биологическая классификация сорняков проводится по следующим признакам:**

а. продолжительности вегетационного периода;

б. способу питания и особенностям размножения;

в. способу питания, продолжительности вегетационного периода и особенностям размножения;

г. продолжительности вегетационного периода, способу питания

**20. Однолетние сорняки – это:**

а. марь белая, пырей ползучий, солянка русская;

б. щирица обыкновенная, овсюг, звездчатка средняя;

в. осот розовый, мак-самосейка, вьюнок полевой;

г. овсюг, свинорой пальчатый, повилика клеверная.

**21. Представители корневищных сорняков:**

а. одуванчик лекарственный, пырей ползучий;

б. дескурения софии, свинорой пальчатый;

в. пырей ползучий, свинорой пальчатый;

г. горчак ползучий, заразиха подсолнечная.

**22. В группу корневищных сорняков входят:**

а. торица обыкновенная,плевел опьяняющий,подмаренник цепкий,пырей ползучий,хвощ полевой.

б. соргоалепское,тысячелистник обыкновенный, редька дикая,сушеница топяная.

в. тысячелистник обыкновенный, галинсога мелкоцветная,ежовник петушье просо,амарант запрокинутый.

г. мать-и-мачеха,пырей ползучий,свинорой пальчатый,соргоалепское,хвощ полевой.

**23. Предупредительные меры борьбы с сорняками:**

а. предотвращение занесения семян сорняков на поля с навозом и поливной водой;

б. уничтожение сорняков на необрабатываемых землях, соблюдение карантинных требований;

в. приемы, направленные на предотвращение занесения и распространения сорняков на поле или уменьшение количества органов их размножения;

г. соблюдение карантинных мероприятий.

**24. Для присыпания сорняков в рядах пропашных культур (картофель, баклажаны, томаты, сахарная кукуруза) применяются:**

а. лапы-бритвы;

б. левые и правые отвальчики;

в. прополочные боронки;

г. долотообразные рабочие органы.

**25. Какие гербициды относятся к контактным?**

а. которые уничтожают сорняки тогда, когда попадают на корневую систему и надземные

органы;

б. которые уничтожают сорняки, когда попадают на надземные органы;

в. которые действуют только на те органы, на которые попадают;

г. которые действуют только на подземные органы.

**26. Соотношение площади посевов сельскохозяйственных культур и чистого пара, выраженное в процентах к общей площади пашни называется:**

а. севооборотом;

б. структурой посевных площадей;

в. ротацией;

г. индексом использования пашни.

**27. Севообороты, размещаемые на основных почвенных разностях и предназначенные для производства зерна и технических растений полевой культуры, относятся:**

а. полевым;

б. кормовым;

в. овощным;

г. специальным.

**28. Севообороты, вводящиеся для выращивания отдельных культур или групп, которые по каким-либо причинам не могут возделываться в других, называют:**

а. кормовыми;

б. специальными;

в. полевыми;

г. бахчевыми.

**29. Основные причины необходимости чередования культур по классификации Д. Н.Прянишникова:**

а. химические, физические, биологические, агротехнические;

б. химические, физические, биологические, экономические;

в. химические, физические, питание растений;

г. токсические, физические, химические.

**30. Паровое поле, свободное от выращивания с/х культур в течение всего вегетационного периода, называют:**

а. чистым паром;

б. кулисным паром;

в. ранним паром;

г. занятым паром.

**31. Чистый пар, который обрабатывают весной следующего года после убранного осенью предшественника, называют:**

а. черным паром;

б. ранним паром;

в. занятым паром;

г. кулисным паром.

**32. Лучшие предшественники озимой пшеницы в степной зоне:**

а. однолетние травы, многолетние травы, подсолнечник;

б. черный пар, горохоовсяные смеси, лен масличный.

в. занятый пар, кукуруза и сорго на силос;

г. черный пар, занятый пар, горох.

**33. Под какие культуры лучше подсевать многолетние травы?**

а. кукуруза на силос;

б. гречиха;

в. яровой ячмень;

г. озимая пшеница.

**34. Растения, которые выращиваются длительное время на одном и том же месте, называют:**

а. сидеральными;

б. повторными;

в. покровными;

г. бессменными.

**35. Посевы, выращиваемые во время, свободное от возделывания основной культуры севооборота, называются:**

а. промежуточными;

б. покровными;

в. бессменными;

г. сидеральными.

**36. Когда севооборот считается введенным?**

а. когда проект севооборота перенесен на территорию хозяйства;

б. когда нарезаны все поля и поставлены реперы;

в. когда проект севооборота перенесен на территорию землепользования;

г. когда посеяны все культуры.

**37. Агропроизводственный документ, отражающий историю каждого поля и уровень культуры земледелия в хозяйстве, называется:**

а. агропаспорт;

б. книга истории полей;

в. полевой журнал;

г. свидетельством.

**38. Основные технологические операции при обработке почвы:**

а. рыхление, крошение, выравнивание;

б. оборачивание, рыхление, перемешивание, выравнивание, уплотнение;

в. выравнивание, уплотнение, подрезание сорняков.

г. оборачивание, уплотнение;

**39. Научные основы оборачивания почвы:**

а. заделка в почву растительных остатков и удобрений;

б. заделка в почву возбудителей болезней и вредителей культурных растений;

в. перемещение верхнего, более плодородного слоя, вниз и вынос нижнего, менее плодородного слоя наверх;

г. перемешивание разных по плодородию слоев почвы.

**40. Глубокой считается обработка почвы свыше:**

а. 16 см;

б. 24 см;

в. 30 см;

г. 40 см.

**41. Что такое минимизация обработки почвы?**

а. обработка, которая обеспечивает снижение энергетических затрат, глубины ее проведения, замену плуга плоскорезом;

б. обработка, которая обеспечивает снижение энергетических затрат, уменьшение глубины и количества глубоких обработок, сочетание операций в одном рабочем процессе;

в. обработка плоскорезной техникой;

г. применение чизельной обработки.

**42. Какое минимальное количество продуктивной влаги в слое почвы 0-20 см необходимо накопить на время сева озимых, которое обеспечит появление всходов и нормальное развитие их осенью?**

а. 30-40 мм;

б. 40-50 мм;

в. 20-30 мм;

г. 10-20 мм.

**43. Разрушение почвы струями и потоками талых, дождевых и ливневых вод называется:**

а. ветровой эрозией или дефляцией;

б. водной или ирригационной эрозией;

в. ирригационной эрозией или дефляцией;

г. фильтрацией.

**44. Поливы, проводимые по определенному плану для получения высокого урожая сельскохозяйственной культуры, составляют ее:**

а. поливную схему;

б. режим орошения;

в. поливную норму;

г. оросительную норму.

**45. Поливы проводящиеся, до посева однолетних или в период прекращения активной вегетации многолетних культурных растений называются:**

а. влагозарядковые или запасные поливы;

б. подкормочные поливы;

в. освежительные поливы;

г. вегетационные поливы.

**46. Поливы,  предназначенные для увлажнения пахотного и подпахотного слоев мощностью до 30-50 см в целях своевременного получения дружных, полных всходов с/х культур и лучшего начального их развития называются:**

а. влагозарядковые или запасные поливы;

б. подкормочные поливы;

в. предпосевные поливы;

г. вегетационные поливы.

**47. Поливы, применяемые в овощеводстве, при рассадной культуре для улучшения приживаемости и начального развития рассады называются:**

а. влагозарядковые или запасные поливы;

б. предпахотные поливы;

в. посадочные поливы;

г. вегетационные поливы.

**48. Поливы (дождеванием) устраняющие воздушную засуху благодаря распылению воды называются.**

а. влагозарядковые или запасные поливы;

б. вегетационные поливы;

в. освежительные поливы;

г. мелкодисперсные поливы..

**49. Системы земледелия, характеризующиеся малой долей обрабатываемой под посевы земли (25 % и менее) и где плодородие почвы восстанавливается под воздействием природных процессов, под влиянием естественной луговой или лесной растительности называются:**

а. интенсивные;

б. экстенсивные;

в. примитивные;

г. переходные.

**50. Системы земледелия, характеризующиеся тем, что все пахотнопригодные земли находятся в обработке, называются:**

а. переходные;

б. примитивные;

в. экстенсивные;

г. подсечно-огневые.

**51. Какие виды выноса элементов питания следует учитывать агроному в практической деятельности?**

а. биологический;

б. удельный;

в. биологический;

г. хозяйственный.

**52. Хозяйственным выносом питательных веществ из почвы с.-х. культурами называют:**

а. вынос элементов питания товарной частью урожая;

б. количество питательных веществ, которые расходуются на образование всей биомассы

урожая;

в. вынос элементов питания нетоварной частью урожая;

г. количество питательных веществ, которые отчуждаются с поля вместе с основной и побочной продукцией.

**53. Какой вид поглотительной способности почвы проявляется при ее взаимодействии с калийными и аммонийными азотными удобрениями?**

а. химическая;

б. не обменная

в. биологическая;

г. физическая.

**54. Какое минимальное количество проб почвы допускается отбирать с элементарного участка при агрохимическом картировании?**

а. 5

б. 30

в. 20

г. 10

**55. Содержание NPK в подстилочном навозе КРС в %:**

а. 0,54:0,28:0,6;

б. 0,86:0,47:0,88;

в. 0,6:0,26:0,6;

г. 1,6:1,5:0,8.

**56. В какой из пар представлены удобрения, содержащие минимальное и максимальное содержание азота?**

а. NH4Cl, NH4NO3

б. NH4NO3, NaNO3

в. (NH4)2SO4, CO(NH2)2

г. NaNO3, CO(NH2)2

**57. Укажите признаки хлороза (недостаток железа) по состоянию листьев плодовых и винограда.**

а. пластинка листа желтая, а жилки – зеленые

б. лист равномерно бледно-зеленый

в. пластинка листа зеленая, а жилка – светлая

г. желтая кайма по периферии листа

**58. Каков вынос азота урожаем томатов 400ц/га, кг?**

а. 80

б. 60

в. 120

г. 4

**59. Какой вид поглотительной способности почв характерен для нитратных азотных удобрений?**

а. физическая

б. химическая

в. обменная

г. биологическая

**60. Под какую культуру целесообразнее внести навоз?**

а. капуста ранняя

б. капуста поздняя

в. морковь ранних сроков уборки

г. картофель весенний

**61. Укажите калийное удобрение с наибольшим содержанием калия**

а. KNO3

б. K2SO4

в. KCl

г. KCl*NaCl

**62. Какие из перечисленных фосфорных удобрений используют при посеве?**

а. суперфосфат простой гранулированный

б. преципитат

в. суперфосфат порошковидный

г. фосфоритная мука

**63. Укажите культуру, наиболее отзывчивую на внесение фосфорных удобрений.**

а. свекла

б. капуста

в. томаты

г. салат

**64. Как быстро необходимо заделывать в почву навоз?**

а. немедленно

б. в течение суток

в. в течение недели

г. не имеет значения

**65. Какое азотное удобрение наиболее пригодно для некорневых подкормок овощных и плодовых культур?**

а. водный аммиак

б. NH4NO3

в. CO(NH2)2

г. (NH4)2SO4

**66. Какой вид поглотительной способности почв характерен для растворимых в воде фосфорных удобрений?**

а. механическая

б. физическая

в. обменная

г. химическая

**67. При сравнимых условиях выращивания в каких растениях больше накапливается нитратов?**

а. плодовые

б. лук

в. картофель

г. свекла столовая

**68. Какое количество исходного органического вещества свежего навоза теряется при получении из него стандартного полуперепревшего навоза?**

а. 50

б. 75

в. 25

г. 100

**69. Какое из перечисленных удобрений является физиологически щелочным?**

а. NH4NO3

б. NaNO3

в. $(NH_4)_2SO_4$

г. KCl

**70. Какое из перечисленных удобрений является физиологически кислым?**

а. $Ca(NO_3)_2$

б. $NaNO_3$

в. $NH_4Cl$

г. $KNO_3$

**71. Какая пара элементов питания, из приведенных, подвергается реутилизации?**

а. Fe, Cl

б. P, S

в. K, Mg

г. N, Ca

**72. Какие микроорганизмы в наибольшей мере обогащают почву азотом?**

а. сине-зеленые водоросли

б. аммонификаторы

в. ассоциативные

г. симбиотические

**73. Укажите, какое из приведенных удобрений является амидным?**

а. $NH_3$

б. $NH_4NO_3$

в. $NH_4CO_3$

г. $(NH_2)_2CO$

**74. Укажите наименее приемлемый вариант использования суперфосфата, как удобрения.**

а. использование в качестве припосевного удобрения (в рядки, в лунки при посеве или посадке культур)

б. приготовление почвенной болтушки консистенции сметаны для обмакивания корней рассады.

в. внесение под основную обработку почвы

г. внесение в предпосевную культивацию.

**75. Укажите неприемлемый вариант использования аммиачной селитры.**

а. внесение в предпосевную культивацию

б. использование в качестве вегетационных подкормок овощных культур

в. внесение удобрения при посеве семян в рядки.

г. использование для внекорневых подкормок.

**76. Денитрификация – это:**

а. образование нитратного азота из аммонийной формы

б. вымывание нитратов с осадками или при поливах в глубокие слои почвы

в. образование оксидов азота и молекулярного азота из нитратов

г. удаление избыточных количеств нитратного азота из овощей путем их промывки водой.

**Варианты правильных ответов**

1-б; 2-г; 3-а; 4-в; 5-г; 6-г; 7-в; 8-б; 9-в; 10-г; 11-в; 12-б; 13-а; 14-а; 15-в; 16-г; 17-а; 18-б; 19-в; 20-б; 21-в; 22-г; 23-в; 24-б; 25-б; 26-б; 27-а; 28-б; 29-б; 30-а; 31-б; 32-г; 33-в; 34-г; 35-а; 36-в; 37-б; 38-б; 39-в; 40-б; 41-б; 42-в; 43-б; 44-б; 45-б; 46-в; 47-в; 48- в; 49-в; 50-а; 51-г; 52-г; 53-б; 54-в; 55а-; 56-г; 57-а; 58-в; 59-г; 60-б; 61-в; 62-а; 63-б; 64-а; 65-в; 66-г; 67-в; 68-в; 69-б; 70-в; 71-б; 72-г; 73-г; 74-б; 75-а; 76-в.

**Темы рефератов**

Развитие учения земледелия. Законы земледелия и их соблюдение. Круговорот питательных веществ в земледелии. Моделирование органического вещества почвы в севообороте. Причины чередования культур в земледелии.

6. Сорные растения и меры борьбы с ними.

**Темы докладов**

1. Современное состояние и перспективы развития земледелия.

2. Практика органического земледелия.

3. Экологические аспекты в условиях интенсификации земледелия

4. Система обработки почвы в севообороте.

5. Почвозащитная система обработки почв.

**Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине**

**«Земледелие с основами почвоведения и агрохимии»**

Дать определение почвы. Факторы почвообразования, их роль в формировании почв. Гранулометрический состав почвы, его влияние на почвенное плодородие. Водно-физические свойства почвы. Методы регулирования водного режима. Агрофизические свойства почвы, приемы их регулирования. Агрохимические свойства почвы, приемы их регулирования. Тепловой режим почвы, приемы его регулирования. Воздушный режим почвы, приемы его регулирования. Законы земледелия Какие способы воспроизводства плодородия почвы существуют в земледелии? Основные приемы, повышающие плодородие эродированных почв. Методы оценки развития эрозии и дефляции. Какие методы и способы осушения существуют? Что служит основой для разработки системы севооборотов? Характеристика основных мероприятий по защите почв от эрозии, дефляции их зональные особенности. Что включает в себя культуротехнические работы? Принцип классификации эродированных почв. Для чего необходимо окультуривание осушаемых земель? Понятие о бессменных посевах с/х культур и

севооборотах. Принципы их построения. Основные виды эрозии почвы и роль отдельных факторов в ее проявлении. Что такое «предшественник»? Характеристика предшественников. Каковы принципы построения системы обработки почвы в севообороте? Оросительная и поливная норма с/ х культур. Классификация севооборотов. Привести примеры севооборотов для различных почвенно-климатических зон Адыгеи. Каковы особенности мульчирующей обработки почвы, и в каких зонах она проводится? Понятие о режиме орошения с/х культур. Понятие о структуре посевных площадей. В чем различие по почвенно-климатическим зонам Адыгеи? Назвать основные направления обработки почвы. От чего зависит значение коэффициента водопотребления с/х культур? Виды паров, и в каких зонах они применяются. Цели и задачи прикатывания почвы. Оросительная и поливная  нормы. Их определения. Какие требования предъявляют к подготовленной для посева почве? Методы назначения сроков вегетационных поливов. Промежуточные культуры в севообороте (пожнивные и поукосные, озимые промежуточные, подсевные т. д.). Меры борьбы с ирригационной эрозией на орошаемых землях. В чем заключается природоохранный и почвозащитный характер систем земледелия? При каких условиях применяют плоскорезную, чизельную, фрезерную обработки? Понятие о коэффициенте водопотребления с/х культур. Почвозащитные севообороты. Где применяются, привести примеры. Особенности обработки почвы под яровые зерновые и озимые культуры. В чем сущность химических мер борьбы с сорняками. Преимущества и недостатки. Особенности построения севооборотов на орошаемых землях. Что понимают под системой обработки почвы? Круговорот питательных веществ в земледелии. Принципы построения севооборотов. Каковы принципы распределения удобрений при их недостатке по различным севооборотам? Пути стабилизации содержания органического вещества почвы. В чем состоит фитосанитарное значение севооборота в земледелии? Каковы проблемы происхождения мирового земледелия и его развития? Какие требования культурные растения предъявляют  к условиям жизни? Законы земледелия и их использование. Соблюдение и выполнение законов земледелия. Какие формы физического состояния почвенной воды существуют в земледелии? Оптимизация условий жизни растений сельскохозяйственных культур. Понятие о плодородии почвы и его воспроизводство. Назовите агрофизические, биологические и агрохимические показатели почвы. Простое и расширенное воспроизводство плодородия почвы. Моделирование баланса органического вещества почвы в севообороте Понятие о сорных растениях и их происхождение. Какой вред, причиняется сорными растениями сельскохозяйственному производству? Агрофитоценозы сельскохозяйственных угодий и их особенности. Какие пороги вредоносности сорных растений существуют? Какова семенная продуктивность сорняков? Классификация сорных растений. Характеристика сорных растений, наиболее распространенных в агрофитоценозах. Малолетние и многолетние сорные растения. Паразитные и полупаразитные сорняки. Учет и картирование сорных растений в производственных посевах. Обработка почвы под озимые культуры. Классификация методов борьбы с сорняками. Классификация и основы избирательности гербицидов. Назовите причины чередования сельскохозяйственных культур. Каковы принципы построения севооборотов? Проектирование, введение и освоение севооборотов. Формы взаимоотношений между компонентами полевых сообществ. Гербакритические периоды сельскохозяйственных культур. Как влияют физико-механические свойства  на качество обработки почвы? По каким параметрам оценивается качество посева сельскохозяйственных культур? Особенности обработки почв подверженных ветровой эрозии. Каковы специальные приемы основной обработки почвы? Какими мероприятиями можно снизить уплотнение почвы? Особенности обработки почвы под яровые культуры. Понятие о почвенной биоте и ее активность. Минимизация обработки почвы в условиях эффективного ее применения. Каковы особенности предпосевной обработки почвы, посева и ухода за посевами на склоновых землях? Научные основы современных систем земледелия. Классификация систем земледелия. Применение удобрений на эродированных почвах. Распространение, факторы и вредоносность эрозии.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков,

и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

**Требования к контрольной работе**

Контрольная работа – средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т.д.

При оценке контрольной работы преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной работы;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- обучающийся проанализировал материал;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа оформлена в соответствие с требованиями;

- автор защитил контрольную работу и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке студентов.

**Критерии оценки знаний при написании контрольной работы**

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины,



допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

**Требования к выполнению тестового задания**

Тест – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

закрытая форма – наиболее распространенная форма и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

- открытая форма – вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»);

- установление соответствия – в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

- установление последовательности – предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Цель тестовых заданий – заблаговременное ознакомление бакалавров с теорией изучаемой темы по курсу «Земледелие» и ее закрепление.

Тесты сгруппированы по темам. Количество тестовых вопросов в разделе различно, что обусловлено объемом изучаемого материала и ее трудоемкостью.

Формулировки вопросов построены по следующим основным принципам:

**Выбрать верные варианты ответа.**

В пункте приведены конкретные вопросы и варианты ответов. Бакалавру предлагается выбрать номер правильного ответа из предлагаемых вариантов. При этом следует учесть важное требование: в ответах к заданию обязательно должен быть верный ответ и он должен быть только один.

Бакалавр должен выбрать верный ответ на поставленный вопрос и сверить его с правильным ответом, который дается в конце.

**Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;



Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

**Требования к написанию реферата**

Реферат – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности. Автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основную часть, заключение, список использованной литературы. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д.

**Критериоцениванияреферата:**

**Отметка** «отлично» выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Отметка«хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**Требования к написанию доклада**

Доклад – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

**Критериоцениваниядоклада:**

**Отметка** «отлично» выполнены все требования к написанию и защите доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Отметка«хорошо» - основные требования к докладу и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются



упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к докладу. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» - тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**Требования к проведению экзамена**

Экзамен может проводиться вформе устного опроса побилетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой илибез подготовки, поусмотрению преподавателя. Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи попрограмме данного курса.

Экзаменационные билеты (вопросы) утверждаются назаседании кафедры иподписываются заведующим кафедрой. Вбилете должно содержаться неболее трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов подисциплине должен содержать25-30 билетов.

Экзаменатор может проставить экзамен без опросаили собеседования тем студентам, которые активно участвовали всеминарских занятиях.

**Критерии оценки знаний на экзамене**

Отметка «отлично» - студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» - студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.

Отметка «удовлетворительно» - студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Отметка «неудовлетворительно» **-** студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 21.05.2026 | Мамсиров Нурбий Ильясович |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 29.05.2026 | Мамсиров Нурбий Ильясович |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 10.06.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.22 Культурология*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **УК-3.1** Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде | | | |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| **УК-3.2** Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.) | | | |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| **УК-3.3** Прогнозирует результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата | | | |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-5.1** Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям | | | |
| 12 | 12 | | История России |
| 2 | 2 | | История и культура адыгов |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| **УК-5.2** Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп | | | |
| 12 | 12 | | История России |
| 2 | 2 | | История и культура адыгов |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-5.3** Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира | | | |
| 2 | 2 | | История и культура адыгов |
| 12 | 12 | | История России |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-5.4** Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера | | | |
| 12 | 12 | | История России |
| 2 | 2 | | История и культура адыгов |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-5.5** Эффективно применяет рефлексивные практики для осмысления результатов и присвоения опыта реализации социально-ориентированных проектов; осознания взаимосвязей между академическими знаниями, гражданственности и позитивными социальными изменениями | | | |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | | | | | |
| УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде | | | | | |
| **Знать:** методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи). | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, зачет |
| **Уметь:** разрабатывать план групповых и организационных коммуникаций (коммуникационных процессов) в ходе решения | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| лингвистической задачи. | | | | | |
| **Владеть:** умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | | | | | |
| УК-3.2 Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.) | | | | | |
| **Знать:** системные характеристики участников социокультурного процесса, основные формы социального взаимодействия, типы социальной коммуникации. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, зачет |
| **Уметь:** на практике выявить значимые качества участников социокультурного взаимодействия для эффективной коммуникации и совместной деятельности. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** приемами и методами эффективной коммуникации для совместной деятельности и отношений на личностном и групповом уровнях. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | | | | | |
| УК-3.3 Прогнозирует результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата | | | | | |
| **Знать:** методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи). | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, зачет |
| **Уметь:** разрабатывать командную стратегию. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** | Частичное | Несистематическо | В | Успешное и | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели. | владение навыками | е применение навыков | систематическом применении навыков допускаются пробелы | систематическое применение навыков | |
| УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | | | | | |
| УК-5.1 Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям | | | | | |
| **Знать:** - особенности межкультурного взаимодействия;- основные типы мировоззрения. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, зачет |
| **Уметь:** - выявлять обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем особенности межкультурного взаимодействия; - преодолевать культурный барьер, воспринимая межкультурные различия; - конструктивно взаимодействовать с представителями разных социокультурных типов. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - способностью использовать набор коммуникативных средств и делать их правильный выбор в зависимости от ситуации общения;- навыком эффективной коммуникации на основе толерантности. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | | | | | |
| УК-5.2 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп | | | | | |
| **Знать:** - историю развития общества;- основные типы мировоззрения. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, зачет |
| **Уметь:** - | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, | Сформированные | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| анализировать закономерности исторического развития; реализовывать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов культурно-исторического и социокультурного развития России и других регионов в контексте ряда культурных традиций мира;- анализировать закономерности исторического развития. | | | допускаются небольшие ошибки | умения | |
| **Владеть:** - специальной терминологией, историческими знаниями и использовать их при анализе современной ситуации;- навыком эффективной коммуникации на основе толерантности. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | | | | | |
| УК-5.3 Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира | | | | | |
| **Знать:** - принципы толерантного отношения к культурным особенностям представителей различных этносов и конфессий;- основные типы мировоззрения; - типы социального взаимодействия на групповом и индивидуальном уровнях. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, зачет |
| **Уметь:** - реализовывать недискриминационное толерантное восприятие культурных | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| особенностей в личном и массовом общении и выполнении поставленной задачи;- конструктивно взаимодействовать с представителями разных социокультурных типов. | | | | | |
| **Владеть:** - способностью придерживается принципов недискриминационного взаимодействия и толерантного восприятия культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий;- навыком эффективной коммуникации на основе толерантности. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | | | | | |
| УК-5.4 Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера | | | | | |
| **Знать:** - сущность категорий «ценность», «гражданственность»; - основные типы мировоззрения. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, зачет |
| **Уметь:** - определять базовые ценности в системе мировоззрения разных социокультурных общностей с позиций гражданина. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - способностью аргументированной оценки ценностной системы своего общества и объективным анализом ценностной системы других обществ;- навыком эффективной коммуникации на основе | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| толерантности. | | | | | |
| УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | | | | | |
| УК-5.5 Эффективно применяет рефлексивные практики для осмысления результатов и присвоения опыта реализации социально-ориентированных проектов; осознания взаимосвязей между академическими знаниями, гражданственности и позитивными социальными изменениями | | | | | |
| **Знать:** - сущность категорий «ценность», «гражданственность». - основные типы мировоззрения. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, зачет |
| **Уметь:** - определять базовые ценности в системе мировоззрения разных социокультурных общностей с позиций гражданина. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - навыком эффективной коммуникации на основе толерантности;- способностью применять академические знания в позитивных социальных практиках. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

Темы докладов по дисциплине «Культурология»

1. Культура – сущность и значение
2. Характеристика терминов: «культура» и «цивилизация»
3. Научные труды и размышления Н. А. Бердяева, О. Шпенглера, А. Вебера в области культуры
4. Многообразие видов культур
5. Культура общения и поведения
6. Проблемы культуры современной молодежи
7. Культурные ценности.
8. Интеллигенция и элитарная культура
9. Перспективы развития народной культуры
10. Взаимодействие элитарной и народной культуры

11. Влияние технического прогресса на развитие культуры

Примерные темы рефератов

1. «Культурный человек» в современном российском обществе.

2. «Новая реальность» в искусстве XX века.

3. Античное наследие в мировой культуре.

4. Биосоциальная природа человека и её выражение в культуре.

5. Блаженный Августин о художнике и искусстве в «Исповеди».

6. Взаимодействие культур в XX веке.

7. Всемирные выставки и их роль в развитии диалога культур.

8. Гамлет и трагедия Возрождения.

9. Древнерусская литература как форма общественного самосознания.

10. Идеальное и реальное в гармонии мира и человека в искусстве Возрождения.

11. Индоевропейские корни индийской культуры.

12. Истоки Средневековья: христианство, Античность, варварство.

13. Конфуцианство и современный Китай.

14. Концепция культуры в учении Владимира Соловьёва (Павла Флоренского, Николая Бердяева).

15. Культура как осознание границ человеческой личности в театре французского классицизма.

16. Культура русского зарубежья в современной культурной жизни России.

17. Культурная революция в СССР: ее позитивные и негативные последствия.

18. Культурно-историческое значение выражения «Человек - венец природы».

19. Культурные итоги XIX века.

20. Культуры Запада и Востока как два типа духовности, два понимания мира.

21. Личность и общество в эпоху Возрождения.

22. Образ «золотого века» в древнеримской литературе.

23. Образ власти в русской народной культуре.

24. Первобытное искусство и современность.

25. Поиски «русской идеи» в общественной жизни России.

26. Постмодернизм как «радикальная множественность».

27. Проблема дегуманизации культуры в экзистенциализме.

28. Проблема реформаторства в древнеегипетской культуре.

29. Проблема соотношения личного и общественного в жизни и искусстве XIX века.

30. Проблема сохранения национальных культурных традиций в условиях концепции «интернационального искусства» в СССР.

31. Проблема сохранения примитивных культур в условиях современной цивилизации.

32. Проблема структуры культуры в работах Клода Леви-Стросса и Мишеля Фуко.

33. Проблемы и условия оптимального функционирования институтов культуры.

34. Произведения культуры как товар.

35. Просветители о значении искусства и литературы в формировании человеческой личности.

36. Просвещение - великая мечта разума.

37. Рене Декарт и его «Рассуждение о методе» как одна из основ европейской культуры Нового времени.

38. Роль идей об общественных преобразованиях в развитии культуры Просвещения.

39. Роль римского права в истории европейской культуры.

40. Свобода как мера человека и культуры.

41. Сохранение элементов язычества в русской культуре.

42. Социокультурные основания кризиса европоцентризма.

43. Специфика бизнеса в культурной сфере.

44. Сравнительная характеристика культа Осириса в Древнем Египте и древнегреческого культа Диониса.

45. Сравнительный анализ культурологических теорий Николая Данилевского и Освальда Шпенглера.

46. Роль и место карнавала в средневековой культуре.

Вопросы к зачету по дисциплине «Культурология»

1. Культурология как наука: Структура и состав современного культурологического знания (культурология и философия культуры, социология культуры, культурная антропология, культурология и история культуры, теоретическая и прикладная культурология).

2. Связь культурологии с гуманитарными дисциплинами.

3. Методы культурологических исследований: диахронический, синхронический.

4. Методы культурологических исследований: структурно-функциональный, системный.

5. Основные понятия культурологии: культура, цивилизация, морфология культуры.

6. Функции культуры: духовного освоения действительности, познавательная, оценочная.

7. Функции культуры: прогностическая, смыслообразующая, рекреационная.

8. Культурные процессы: субъект культуры, культурогенез, динамика культуры,

9. Культурные процессы: культурная самоидентичность, культурная модернизация.

10. Культура как объект культурологии, ее главные характеристики: преемственность, целостность.

11. Культура и личность, культурная самоидентичность.

12. Инкультурация и социализация в процессе формирования личности.

13. Культурные ценности и нормы, культурные традиции.

14. Культурная картина мира.

15. Взаимодействие культуры и природы, роль человека в данном взаимодействии, потребность возникновения экологической культуры.

47. Учения о ноосфере.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Краткая характеристика оценочного средства

**Реферат**

Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности. Автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основную часть, заключение, список использованной литературы. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д.

Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Шкала оценивания - двухбалльная.

**Тест**

Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- закрытая форма - наиболее распространенная форма и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является»,

«относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил;

- открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»);

- установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

- установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Шкала оценивания - двухбалльная.

## Зачет

Форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

Шкала оценивания - двухбалльная.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 10.04.2026 | Губжокова Нуриет Карпушевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 27.04.2026 | Сиюхова Аминет Магаметовна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.05.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.17 Основы российской государственности*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **УК-3.1** Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде | | | |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| **УК-3.2** Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.) | | | |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| **УК-5.1** Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям | | | |
| 12 | 12 | | История России |
| 2 | 2 | | История и культура адыгов |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| **УК-5.2** Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп | | | |
| 12 | 12 | | История России |
| 2 | 2 | | История и культура адыгов |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-5.3** Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира | | | |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 2 | 2 | | История и культура адыгов |
| 12 | 12 | | История России |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-5.4** Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера | | | |
| 12 | 12 | | История России |
| 2 | 2 | | История и культура адыгов |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-5.5** Эффективно применяет рефлексивные практики для осмысления результатов и присвоения опыта реализации социально-ориентированных проектов; осознания взаимосвязей между академическими знаниями, гражданственности и позитивными социальными изменениями | | | |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| **УК-8.1** Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности в бытовой, производственной и природной средах | | | |
| 6 | 6 | | Безопасность жизнедеятельности |
| 3 | 3 | | Экология |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-8.2** Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций различного происхождения | | | |
| 6 | 6 | | Безопасность жизнедеятельности |
| 3 | 3 | | Экология |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Строевая подготовка, военная топография |
| 6 | 6 | | Основы военной подготовки |
| **УК-8.3** Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) и военных конфликтов | | | |
| 6 | 6 | | Безопасность жизнедеятельности |
| 3 | 3 | | Экология |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Строевая подготовка, военная топография |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 6 | 6 | | Основы военной подготовки |
| **УК-10.1** Использует в профессиональной сфере действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией. | | | |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| **УК-10.2** Использует в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупции | | | |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| **УК-10.3** Использует в профессиональной сфере навыки оценки угроз проявления экстремизма, терроризма и коррупции | | | |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| **УК-10.4** Использует в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия с государственными и общественными организациями по предупреждению экстремизма, терроризма и коррупции | | | |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | | | | | |
| УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде | | | | | |
| **Знать:** методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи). | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, зачет с оценкой |
| **Уметь:** разрабатывать план групповых и организационных коммуникаций (коммуникационных процессов) в ходе | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| решения лингвистической задачи. | | | | | |
| **Владеть:** умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | | | | | |
| УК-3.2 Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.) | | | | | |
| **Знать:** системные характеристики участников социокультурного процесса, основные формы социального взаимодействия, типы социальной коммуникации. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, зачет с оценкой |
| **Уметь:** на практике выявить значимые качества участников социокультурного взаимодействия для эффективной коммуникации и совместной деятельности. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** приемами и методами эффективной коммуникации для совместной деятельности и отношений на личностном и групповом уровнях. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | | | | | |
| УК-5.1 Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям | | | | | |
| **Знать:** - особенности межкультурного взаимодействия;- основные типы мировоззрения. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, зачет с оценкой |
| **Уметь:** - выявлять обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| особенности межкультурного взаимодействия; - преодолевать культурный барьер, воспринимая межкультурные различия; - конструктивно взаимодействовать с представителями разных социокультурных типов. | | | | | |
| **Владеть:** - способностью использовать набор коммуникативных средств и делать их правильный выбор в зависимости от ситуации общения;- навыком эффективной коммуникации на основе толерантности. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | | | | | |
| УК-5.2 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп | | | | | |
| **Знать:** - историю развития общества;- основные типы мировоззрения. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, зачет с оценкой |
| **Уметь:** - анализировать закономерности исторического развития; реализовывать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов культурно-исторического и социокультурного развития России и других регионов в контексте ряда культурных традиций мира;- анализировать закономерности исторического развития. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **Владеть:** - специальной терминологией, историческими знаниями и использовать их при анализе современной ситуации;- навыком эффективной коммуникации на основе толерантности. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | | | | | |
| УК-5.3 Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира | | | | | |
| **Знать:** - принципы толерантного отношения к культурным особенностям представителей различных этносов и конфессий;- основные типы мировоззрения; - типы социального взаимодействия на групповом и индивидуальном уровнях. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, зачет с оценкой |
| **Уметь:** - реализовывать недискриминационное толерантное восприятие культурных особенностей в личном и массовом общении и выполнении поставленной задачи;- конструктивно взаимодействовать с представителями разных социокультурных типов. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - способностью придерживается принципов недискриминационного взаимодействия и толерантного восприятия культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий;- | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| навыком эффективной коммуникации на основе толерантности. | | | | | |
| УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | | | | | |
| УК-5.4 Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера | | | | | |
| **Знать:** - сущность категорий «ценность», «гражданственность»; - основные типы мировоззрения. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, зачет с оценкой |
| **Уметь:** - определять базовые ценности в системе мировоззрения разных социокультурных общностей с позиций гражданина. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - способностью аргументированной оценки ценностной системы своего общества и объективным анализом ценностной системы других обществ;- навыком эффективной коммуникации на основе толерантности. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | | | | | |
| УК-5.5 Эффективно применяет рефлексивные практики для осмысления результатов и присвоения опыта реализации социально-ориентированных проектов; осознания взаимосвязей между академическими знаниями, гражданственности и позитивными социальными изменениями | | | | | |
| **Знать:** - сущность категорий «ценность», «гражданственность». - основные типы мировоззрения. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, зачет с оценкой |
| **Уметь:** - определять базовые ценности в системе мировоззрения разных социокультурных общностей с позиций гражданина. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - навыком эффективной коммуникации на основе | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| толерантности;- способностью применять академические знания в позитивных социальных практиках. | | | пробелы | | |
| УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | | | | | |
| УК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности в бытовой, производственной и природной средах | | | | | |
| **Знать:** принципы, методы и средства обеспечения безопасных и/или комфортных условий жизнедея тельности в техносфере. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, зачет с оценкой |
| **Уметь:** создавать и поддерживать безопасные условия жизнедея тельности в бытовой, производственной и природной средах. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** средствами и методами обеспечения безопасных и комфортных условий жизнедея тельности в бытовой, производственной и природной средах. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | | | | | |
| УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций различного происхождения | | | | | |
| **Знать:** методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; методы исследования устойчивости фун кционирования производственны х объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, зачет с оценкой |
| **Уметь:** идентифи цировать опасности различного | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| происхождения; выявлять и устранять проблемы связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; оценивать возможные риски от чрезвычайных ситуаций различного происхождения | | | | | |
| **Владеть:** навыками организации мероприятий по охране труда и технике безопасности на рабочем месте; навыками оказания первой помощи и защиты производственного персонала от возможных последствий чрезвычайных ситуаций | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | | | | | |
| УК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) и военных конфликтов | | | | | |
| **Знать:** правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, а также военных конфликтов; способы оповещения населения об опасности в случае возникновения чрезвычайных ситуаций различного происхождения. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, зачет с оценкой |
| **Уметь:** выполнять действия по защите населения от возможных последствий чрезвычайных ситуаций различного происхождения; пользоваться средствами индивидуальной и коллективной | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| защиты. | | | | | |
| **Владеть:** практическими навыками по предотвращению возникновения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, и военных конфликтов. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-10: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности | | | | | |
| УК-10.1 Использует в профессиональной сфере действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией. | | | | | |
| **Знать:** правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, зачет с оценкой |
| **Уметь:** использовать положения современного законодательства в области противодействия экстремизму, терроризму и коррупции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками применения правовых норм, регулирующих борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-10: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности | | | | | |
| УК-10.2 Использует в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупции | | | | | |
| **Знать:** основы социальных и профессиональных антикоррупционных, антитеррористических и антиэкстремистских взаимоотношений. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, зачет с оценкой |
| **Уметь:** использовать в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками антикоррупционных, антитеррористических и антиэкстремис | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| тских взаимоотношений в социальной и профессиональной сферах. | | | пробелы | | |
| УК-10: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности | | | | | |
| УК-10.3 Использует в профессиональной сфере навыки оценки угроз проявления экстремизма, терроризма и коррупции | | | | | |
| **Знать:** социально-культурные причины проявления экстремизма, терроризма и коррупции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, зачет с оценкой |
| **Уметь:** распознавать проявления экстремизма, терроризма и коррупции в общественной системе. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** идеологическими механизмами регулирования борьбы с проявлением экстремизма, терроризма и коррупции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-10: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности | | | | | |
| УК-10.4 Использует в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия с государственными и общественными организациями по предупреждению экстремизма, терроризма и коррупции | | | | | |
| **Знать:** основы социальных и профессиональных взаимоотношений по предупреждению экстремизма, терроризма и коррупции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, зачет с оценкой |
| **Уметь:** использовать в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму и коррупции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками использования антитеррористических, антиэкстремистских и антикоррупционных методов взаимодействия в социальной и профессионально | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |



| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| й сферах. | | | | | |

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

**Тест по дисциплине «Основы российской государственности»**

**Вариант 1**

**Вопрос 1**

Сколько субъектов (регионов) входит в состав Российской Федерации?

А) 83

Б) 89

В) 81

Г) 90

**Вопрос 2**

**Вставьте пропущенное слово.**

***Россия является уникальным _____ государством, объединяющим множество народов и культур в рамках единого политического и ценностного пространства.***

**Вопрос 3**

Какой из перечисленных субъектов РФ является самой большой по площади территорией в мире?

А) Красноярский край

Б)**Республика Саха (Якутия)**

В) Ямало-Ненецкий автономный округ

Г) Республика Татарстан

**Вопрос 4**

**Установите соответствие между государственным органом РФ и его основной функцией или характеристикой:**

| **Государственный орган** | **Функция / Характеристика** |
|---|---|
| 1. Президент РФ | А) Представляет интересы субъектов РФ, утверждает изменение границ между ними, назначает судей высших судов. |
| 2. Правительство РФ | Б) Является главой государства, гарантом Конституции, определяет основные направления внутренней и внешней политики. |
| 3. Государственная Дума | В) Осуществляет исполнительную власть в стране, разрабатывает и исполняет федеральный бюджет. |
| 4. Совет Федерации | Г) Является высшим судебным органом по гражданским, уголовным и административным делам. |
| 5. Верховный Суд РФ | Д) Принимает федеральные законы, дает согласие Президенту на назначение Председателя Правительства. |

**Вопрос 5**

Какой город является столицей самого многонационального субъекта Российской Федерации — Республики Дагестан?

А) Грозный

Б) Нальчик

В)Махачкала

Г) Владикавказ

**Вопрос 6**

**Вставьте пропущенное слово.**

***Согласно Конституции РФ, Правительство Российской Федерации осуществляет _____ власть.***

**Вопрос 7**

Какие из перечисленных ценностей относятся к основам российского мировоззрения и официально закреплены в Конституции РФ? (Выберите все верные варианты)

1. Идеологическое многообразие.

2. Приоритет государственных интересов над личными.

3. Светский характер государства.

4. Признание прав и свобод человека высшей ценностью.

5. Религиозный плюрализм и уважение к традиционным религиям.

**Вопрос 8**

**Вставьте пропущенное слово.**

***Важнейшей ценностью российского мировоззрения является _____, означающая духовную общность людей, основанную на взаимной любви и соборном единении.***

**Вопрос 9**

Расположите в логической последовательности (сверху вниз) уровни самоидентификации гражданина России согласно концепции «государства-цивилизации»:

А) Осознание себя частью многонационального народа России (россиянин)
Б) Осознание принадлежности к своей этнической или культурной группе (татарин, якут, русский и т.д.)
В) Осознание общности с другими народами российской цивилизации и ее ценностями
Г) Чувство принадлежности к малой родине (свой город, село, регион)

**Вопрос 10**

Какие из перечисленных факторов являются объединяющими, «скрепляющими» для российского общества как уникальной цивилизации? (Выберите все верные варианты)

1. Общая историческая память и наследие.

2. Единая этническая принадлежность большинства населения.

3. Русский язык как государствообразующий и язык межнационального общения.

4. Общность культуры, основанной на принципе «единства в многообразии».

5. Принадлежность к одной конфессии.

**Вопрос11**

**Установите соответствие между ключевым понятием российского мировоззрения и его определением:**

| **Понятие** | **Определение** |
|---|---|
| 1. Соборность | А) Гражданская и духовная общность различных народов, основанная на общих ценностях и исторической судьбе. |
| 2. Державность | Б) Идея сильного, независимого, суверенного государства как высшей ценности и гаранта порядка и справедливости. |
| 3. Историческое единство | В) Свободное духовное единение людей, основанное на любви и общей цели (коллективизм, но с сохранением личности). |
| 4. Патриотизм | Г) Чувство причастности к истории страны, ответственности перед прошлым и будущим поколениями. |
| 5. Многонациональный народ | Д) Чувство любви и преданности своему Отечеству, готовность служить его интересам. |

**Вопрос 12**

**Вставьте пропущенное слово и кратко обоснуйте ответ.**

***Согласно статье 1 Конституции, Россия является правовым, федеративным, _____ государством с республиканской формой правления.***

**Вопрос 13**

**Установите соответствие между конституционной или исторической характеристикой России и её содержанием:**

| Характеристика | Содержание |
|---|---|
| 1. Форма государственного устройства | А) Республиканская форма правления. |
| 2. Политический режим | Б) Человек, его права и свободы являются высшей ценностью. |
| 3. Форма правления | В) Демократическое государство. |
| 4. Высшая ценность | Г) Федеративное устройство. |
| 5. Источник власти | Д) Многонациональный народ Российской Федерации. |

**Вопрос 14**

Какой принцип является ключевым для национальной политики Российской Федерации в отношении её многообразия народов?
А) Ассимиляция (слияние всех народов в один)
Б)**Сохранение уникального многообразия при укреплении общероссийской гражданской идентичности**
В) Культурная изоляция народов друг от друга
Г) Предоставление полного политического суверенитета всем народам

**Вопрос 15**

Какие из приведенных утверждений верно характеризуют конституционные основы Российской Федерации? (Выберите все верные варианты)

1. Россия является президентской республикой.

2. Россия является унитарным государством.

3. Государственная власть в России разделена на законодательную, исполнительную и судебную.

4. Россия является социальным государством.

5. В России гарантируется единое гражданство для всех субъектов федерации.

**Вопрос 16**

Какие из перечисленных функций относятся к исключительным полномочиям Президента Российской Федерации? (Выберите все верные варианты)

1. Определение основных направлений внутренней и внешней политики государства.

2. Назначение на должность и освобождение от должности Председателя Центрального банка РФ.

3. Разработка и представление Государственной Думе федерального бюджета.

4. Объявление амнистии.

5. Руководство внешней политикой Российской Федерации.

**Вопрос 17**

**Вставьте пропущенное слово и кратко обоснуйте ответ.**

**Стратегической задачей для России является достижение технологического _____, то есть способности самостоятельно разрабатывать и производить критические технологии.**

**Вопрос 18**

Какие из перечисленных направлений являются стратегическими приоритетами для обеспечения национальной безопасности и технологического суверенитета России? (Выберите все верные варианты)

1. Развитие Арктической зоны и Северного морского пути.

2. Увеличение экспорта сырьевых ресурсов без глубокой переработки.

3. Импортозамещение в сфере критических и высоких технологий.

4. Стимулирование трудовой миграции для компенсации убыли населения.

5. Опережающее развитие искусственного интеллекта и робототехники.

**Вопрос 19**

Что, согласно Конституции РФ, является основой для наименования такого вида субъекта, как «республика»?
А) Особые экономические привилегии
Б) Административно-территориальное деление

**В)Наличие титульной нации, давшей название республике**
Г) Географическое положение

**Вопрос 20**

**Установите соответствие между характеристикой России-цивилизации и её проявлением или объяснением:**

| **Характеристика** | **Проявление / Объяснение** |
|---|---|
| 1. Единство в многообразии | А) Общность исторического пути, культурного кода и системы ценностей, объединяющая народы России. |
| 2. Культурный код | Б) Способность определять собственный путь развития, независимо от внешних влияний. |
| 3. Общая историческая судьба | В) Сохранение уникальных языков, культур и традиций всех народов РФ при наличии единого гражданского поля. |
| 4. Цивилизационный суверенитет | Г) Совместное преодоление народом России великих испытаний и празднование общих побед. |
| 5. Духовные скрепы | Д) Глубоко укорененные нравственные ориентиры (справедливость, взаимопомощь, патриотизм), определяющие идентичность. |

**Ключи**:

| | |
|---|---|
| **1 – Б;**<br>**2 – многонациональный;**<br>**3 – Б;**<br>**4 – 1Б, 2В, 3Д, 4А; 5Г;**<br>**5 –В;**<br>**6 - исполнительная,**<br>**7 – 1,3,4;**<br>**8 – соборность;**<br>**9 –1Г, 2Б, 3А, 4 В;**<br>**10 – 1,3,4;** | **11 – 1В, 2Б, 3Г, 4Д, 5А;**<br>**12 – демократическое Краткое обоснование:**Статья 1 Конституции РФ дает полное и точное определение: «Российская Федерация - Россия есть демократическое федеративное правовое государство с республиканской формой правления».<br>**13- 1Г, 2В, 3А, 4Б, 5Д;**<br>**14 –Б;**<br>**15 – 2,4,5;**<br>**16 - 1,2,5;**<br>**17 – суверенитет Краткое обоснование:**Концепция «технологического суверенитета» является центральной в современных государственных стратегиях развития и национальной безопасности, подчеркивая необходимость независимости в ключевых технологических сферах.<br>**,**<br>**18 -1,3,5;**<br>**19 – В;** |

| | |
|---|---|
| | **20 – 1В,2А, 3Г, 4Б, 5Д** |

**Примерный перечень вопросов к зачету**

1. Современная Россия: ключевые социально-экономические параметры.

2. Российский федерализм.

3. Цивилизационный подход в социальных науках.

4. Государство-нация и государство-цивилизация: общее и особенное.

5. Государство, власть, легитимность: понятия и определения.

6. Ценностные принципы российской цивилизации: подходы и идеи.

7. Исторические особенности формирования российской цивилизации.

8. Роль и миссия России в представлении отечественных мыслителей (П.Я. Чаадаев, Н.Я. Данилевский, В.Л. Цымбурский).

9. Мировоззрение как феномен.

10. Современные теории идентичности.

11. Системная модель мировоззрения («человек-семья-общество-государство- страна»).

12. Основы конституционного строя России.

13. Основные ветви и уровни публичной власти в современной России.

14. Традиционные духовно-нравственные ценности.

15. Основы российской внешней политики (на материалах Концепции внешней политики и Стратегии национальной безопасности).

16. Россия и глобальные вызовы.

17. Примерный перечень тем семестровых проектов

18. Евразийские цивилизации: перечень, специфика, историческая динамика.

19. Россия: национальное государство, государство-нация или государствоцивилизация?

20. Современные модели идентичности: актуальность для России.

21. Ценностные вызовы современного российского общества.

22. Стратегическое развитие России: возможности и сценарии.

23. Патриотизм и традиционные ценности как сюжеты государственной политики.

24. Цивилизации в эпоху глобализации: ключевые вызовы и особенности.

25. Российское мировоззрение в региональной перспективе.

26. Государственная политика в области политической социализации: ключевые проблемы и возможные решения.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Требования к написанию реферата**

Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;

2. Развитие навыков логического мышления;

3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;

- обоснованность выбора источника;

- степень раскрытия сущности вопроса;

- соблюдения требований к оформлению.

| **Критерии оценивания реферата:** | |
|---|---|
| «отлично» | Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. |
| «хорошо» | Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; невыдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы. |
| | |

| | |
|---|---|
| «удовлетво-рительно» | Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод. |
| «неудовлет-ворительно» | Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное не понимание проблемы. |

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.

**Требования к выполнению тестового задания**

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

− связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

− объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

− справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

− систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

− закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с

выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

− открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

− установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

− установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

**Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

**Критерии оценки знаний на дифференцированном зачете**

Зачет может проводиться в форме устного опроса вопросам с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Преподаватель вправе задавать помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Вопросы утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой.

Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем обучающимся, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

Зачет может проводиться в форме устного опроса или тестов, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.



Отметка «отлично» - студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» - студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий. Отметка «удовлетворительно» - студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Отметка «неудовлетворительно»-студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 28.04.2026 | Цеева Заира Алиевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 08.05.2026 | Сиюхова Аминет Магаметовна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 10.06.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.16 Психология*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **УК-3.4** Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды | | | |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 2 | 2 | | Психология |
| **УК-6.1** Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы | | | |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 2 | 2 | | Психология |
| **УК-6.2** Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда | | | |
| 2 | 2 | | Психология |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| **УК-6.3** Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата | | | |
| 2 | 2 | | Психология |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-6.4** Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков | | | |
| 2 | 2 | | Психология |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| УК-3.4 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды | | | | | |
| **Знать:** методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи). | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Контрольная работа, обсуждение докладов, тестирование, зачет в устной форме |
| **Уметь:** формулировать задачи для достижения поставленной перед командой цели. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | | | | | |
| УК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы | | | | | |
| **Знать:** основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности, и требований рынка труда. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Контрольная работа, обсуждение докладов, тестирование, зачет в устной форме |
| **Уметь:** - планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач; - находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками определения реалистических целей профессионального роста. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | | | | | |
| УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда | | | | | |
| **Знать:** основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности, и требований рынка труда. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Контрольная работа, обсуждение докладов, тестирование, зачет в устной форме |
| **Уметь:** - расставлять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;- планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками определения реалистических целей профессионального роста. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | | | | | |
| УК-6.3 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата | | | | | |
| **Знать:** основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Контрольная работа, обсуждение докладов, тестирование, зачет в устной форме |
| **Уметь:** подвергать критическому анализу проделанную работу. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками определения реалистических целей профессионального роста. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | | | | | |
| УК-6.4 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков | | | | | |
| **Знать:** - основы планирования профессионально | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные | Сформированные систематические знания | Контрольная работа, обсуждение |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| й траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда. | | | пробелы знания | | докладов, тестирование, зачет в устной форме |
| **Уметь:** - планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач;- находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками выявления стимулов для саморазвития. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

**Задания для контрольной работы (по темам дисциплины)**

**Тема 1.**

1. Характеристика этапов развития психологии.

2. Основные психологические школы.

**Тема 2.**

1. Сравнительная характеристика процессов ощущения и восприятия.

2. Физиологическая основа и виды мышления и воображения.

**Тема 3.**

1. Адаптационный синдром по Г. Селье. Дистресс и его последствия.

2. Этапы сложного волевого действия.

**Тема 4.**

1. Природа личности. Направленность личности.

2. Сравнительная характеристика темперамента и характера.

**Тема 5.**

1. Иерархия потребностей по А. Маслоу.

2. Характеристика основных видов деятельности.

3. Функции и уровни общения. Краткая характеристика коммуникативной, перцептивной и интерактивной сторон общения.

**Тема 6.**

1. Сущностные характеристика группы. Типология групп.

2. Основные этапы групповой динамики.

**Тема 7.**

1. Сравнительная характеристика лидерства и руководства.

2. Роль конфликтогенов в конфликтах.

## Темы докладов

1. Становление психологии как науки в России.

2. Роль социальной ситуации в развитии психоанализа и гуманистической психологии.

3. Общая характеристика бихевиоризма.

4. Общая характеристика гештальтпсихологии.

5. Общая характеристика гуманистической психологии.

6. Общая характеристика когнитивной психологии.

7.Роль психических процессов в профессиональной деятельности менеджера.

8. Мышление и воображение в творческой деятельности человека.

9. Нарушения восприятия. Зрительные иллюзии.

10. Эффективные способы и приемы развитие памяти.

11.Виды аффектаи их значение.

12.Роль игры в развитии личности и общения человека.

13.Семейные кризисы и их преодоление.

14.Развитие взглядов на конфликты в истории психологической науки.

15.Возрастные кризисы в жизни человека.

16.Тестирование как метод психологии.

17. Дивиантное поведение.

18. Психология агрессивного поведения.

19. Манипуляции в общении.

20. Эффективное общение в конфликте.

**Тестовые задания**

1. Подбери к слову «психология» соответствующее значение:

а) субъективный образ внешней и внутренней среды, ориентация в этой среде, совокупность всех психических состояний и процессов и сознательных и бессознательных;

б) совокупность способов выявления (в лечебных целях) особенностей переживания и действий человека, обусловленных неосознаваемыми мотивами;

с) наука о явлениях духовной жизни, о закономерностях развития и функционирования психики.

2. Из предложенных методов исследования выберите те, которые относятся к эмпирическим:

а) комплексный метод б) социометрия

в) эксперимент г) анкета

д) беседа е) сравнительный

ж) наблюдение

3. Назовите автора трактата «О душе», рассматривающий душу как форму живого тела, причины и цель всех его жизненных функций:

а) Платон б) Демокрит

с) Сократ г) Аристотель

4. Психический процесс отражения в коре головного мозга отдельных свойств предметов и явлений непосредственно воздействующих на органы чувств:

а) психика б) ощущения

в) восприятия г) конкретизация

5. Приспособление органов чувств к особенностям действующих на них стимулов, к условиям окружающей среды – это:

а) апперцепция б) реакция

в) рефлекс г) адаптация

6. Из перечисленных ниже видов ощущений выберите те, которые относятся к контактным:

а) зрительные б) вкусовые

в) тактильные г) обонятельные

д) слуховые

7. Метод психодиагностики, с помощью которых измеряются различные стороны личности индивида, установки, ценности, отношения, типичные формы поведения

а) агглютинация б) синтез

в) релаксация г) тестирование

8. Соотнесите данные понятия с соответствующими значениями:

а) внимание б) память в) восприятие г) мышление

1. Психологический процесс и открытия нового знания, решение проблем на основе переработки полученной информации.

2. Состояние психологической концентрации сосредоточенности на каком-либо объекте.

3. Способ существования психики во времени, удержание прошлого, т.е. того, чего уже нет в настоящем.

4. Процесс приема и переработки человеком информации, поступающей в мозг через органы чувств.

9. Из данных слов выбрать те, которые являются качествами (свойствами) восприятия:

а) апперцепция г) регидность

б) сублимация д) константность

в) адаптация е) целостность

10. Один из видов мышления, характеризующийся тем, что решение задачи осуществляется с помощью реального, физического преобразования ситуации, апробирования свойств объектов – это:

а) наглядно-действенное б) наглядно-образное

в) словесно-логическое г) интуитивное

11. К какой категории явлений относятся чувства и воля:

а) психические процессы

б) психологические свойства личности

в) психические состояния

12. Эмоции, повышающие активность и общий тонус человека улучшающие его психологическое состояние и работоспособность – это:

а) астенические б) интеллектуальные

в) эстетические г) стенические

13. Соотнесите данные понятия с соответствующими значениями:

а) альтруизм б) аффилиация в) фрустрация

г) аффект д) агрессивность

1. Стремление человека быть в обществе других людей, наладить с ними эмоционально положительные добрые взаимоотношения.

2. Стремление человека нанести физический моральный или имущественный вред другим людям, причинить им неприятность.

3. Психическое состояние человека, вызываемое объективно непреодолимыми (или субъективно так воспринимаемыми) трудностями, возникающими на пути к цели или к решению задач (переживание неудачи).

4. Стремление человека бескорыстно оказывать помощь людям.

5. Сильное и относительно кратковременное эмоциональное состояние, возникшее в связи с резким и неожиданным изменением актуальных для субъекта жизненных обстоятельств и сопровождающаяся явно выраженными двигательными и внутриорганическими проявлениями.

14. Наследуемая форма поведения называется

а) научением б) навыком

в) инстинктом г) рефлексом

15. Сосредоточенность на объекте или действии со специально поставленной целью обозначается как _____ внимание

а) произвольное б) послепроизвольное

в) непроизвольное г) интеллектуальное

16. Акцентирование в воображении представляет собой

а) увеличение или уменьшение предмета, а также изменение отдельных его частей

б) сочетание отдельных элементов различных образов предметов в новых, более или менее необычных комбинациях

в) подчеркивание тех или иных черт

г) создание новых образов на основе «склеивания» представлений

17. Зрительные и слуховые относятся к _____ ощущениям

а) интероцептивным б) контактным

в) проприоцептивным г) экстероцептивным

18. Такие психические явления, как память, мышление и речь, относится к

а) психологическим свойствам

б) психологическим состояниям

в) познавательным процессам

г) поведению

19. Сильное и относительно кратковременное эмоциональное состояние, связанное с резким изменением важных для субъекта жизненных обстоятельств и сопровождаемое резко выраженными двигательными проявлениями в функциях внутренних органов это

а) стресс б) кризис в) аффект г) депрессия д) агрессивность

20. Свойством сенсорной психики является

а) действие б) навык

в) инстинкт г) чувствительность

**Примерные вопросы к зачету по дисциплине «Психология» для студентов ОФО, ЗФО**

1. Предмет, задачи, принципы психологии.

2. Методы психологического исследования.

3. Развитие психики в животном мире.

4. Мозг и психика. Возникновение сознания.

5. Ощущения: свойства и виды.

6. Восприятие: основные свойства и виды.

7. Понятие внимания. Основные качества внимания.

8. Виды внимания. Факторы, способствующие привлечению внимания.

9. Понятие памяти. Виды памяти.

10. Общая характеристика мышления. Мышление и речь.

11. Логические формы мышления. Мыслительные операции.

12. Виды мышления. Индивидуальные различия мышления.

13. Понятие, функции и виды воображения.

14. Способы создания образов творческого воображения.

15. Природа чувств и эмоций.

16. Виды эмоций и чувств, их характеристика.

17. Понятие о воле. Структура волевого действия.

18. Волевые качества. Развитие и совершенствование волевых качеств.

19. Понятие о деятельности. Структура и виды деятельности.

20. Потребность и активность личности. Виды потребностей. Иерархия потребностей по А. Маслоу.

21. Знания, навыки и умения как инструментальная основа деятельности.

22. Понятие общения. Содержание, цели и средства общения.

23. Понятие средств общения. Характеристика невербальных средств общения.

24. Понятие о личности. Личность и индивидуальность.

25. Психологическая структура личности.

26. Биологический и социальный факторы в формировании человека как личности.

27. Мотивация как проявление потребностей личности.

28. Самооценка личности. Уровень притязаний и фрустрации.

29. Психические состояния. Саморегуляция психических состояний.

30. Типы темперамента и их психологическая характеристика.

31. Темперамент и деятельность.

32. Общее понятие о характере. Характер и темперамент. Типология характеров.

33. Структура характера. Формирование и совершенствование характера.

34. Способности и задатки.

35. Общие и специальные способности. Талант и гениальность.

36. Виды общения и их характеристика.

37. Виды групп и их функции. Взаимодействия в группе.

38. Лидер и группа. Виды лидеров.

39. Лидерство и руководство. Стили руководства.

40. Психологический климат в группе и его составляющие.

41. Понятие конфликта. Виды конфликтов.

42. Причины возникновения конфликтов. Функции конфликтов.

43. Способы разрешения конфликтов.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Требования к выполнению контрольной работы**

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:



- работа была выполнена автором самостоятельно;

- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- обучающийся проанализировал материал;

- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;

- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

**Критерии оценки знаний при написании контрольной работы**

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.



**Требования к подготовке доклада**

Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

**Критерии оценки доклада**

«Зачтено» **-** материал соответствует теме, излагается уверенно и свободно, докладчик правильно отвечает на вопросы по материалу доклада, а его оформление соответствует предложенным критериям. Также докладчик получает «зачтено», если материал соответствует теме доклада, излагается с небольшими заминками. Докладчик отвечает на часть предложенных вопросов, в оформлении допущены небольшие неточности и ошибки.

«Незачтено» - материал не соответствует теме, излагается с грубыми ошибками, иллюстрации не относятся к теме доклада либо не помогают раскрыть его суть, докладчик не может ответить на поставленные вопросы.

**Требования к выполнению тестового задания**

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

− связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

− объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

− справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

− систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;



Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

− закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

− открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

− установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

− установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

**Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.



**Критерии оценки знаний на зачете**

Форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

Проведение зачета организуется на последней учебной неделе семестра до начала экзаменационной сессии в соответствии с утвержденным расписанием занятий. Зачет принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине. Экзаменатор может проставить зачет без опросаили собеседования тем обучающимся, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Незачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной  и дополнительный вопросы

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 04.05.2026 | Бибалова Саида Аслановна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 18.05.2026 | Сиюхова Аминет Магаметовна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 10.06.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.02 Философия*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **УК-1.1** Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задач2 | | | |
| 1 | 1 | | Философия |
| 12 | 12 | | Математика |
| 12 | 12 | | Физика |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-1.4** Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности | | | |
| 1 | 1 | | Философия |
| 12 | 12 | | Математика |
| 12 | 12 | | Физика |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-1.5** Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи | | | |
| 1 | 1 | | Философия |
| 12 | 12 | | Математика |
| 12 | 12 | | Физика |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | **неудовлетворительно** | **удовлетворительно** | **хорошо** | **отлично** | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | | | | | |
| УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задач2 | | | | | |
| **Знать:** логические формы и процедуры, | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | реферат, экзамен |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности. | | | | | |
| **Уметь:** аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками сопоставления разных источников информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | | | | | |
| УК-1.4 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности | | | | | |
| **Знать:** основные термины и базовые элементы, методы исследований в системе социально-гуманитарном знания. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | реферат, экзамен |
| **Уметь:** критически оценивать информацию, независимо от источника, самостоятельно приобретать и систематизировать знания, аргументированно отстаивать свою точку зрения. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** конкретной методологией и базовыми методами социально-гуманитарных дисциплин, позволяющими осуществлять решение широкого класса задач научно-исследовательского и прикладного характера. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | | | | | |
| УК-1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи | | | | | |
| **Знать:** логические формы и | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные | Сформированные систематические знания | реферат, экзамен |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности. | | | пробелы знания | | |
| **Уметь:** аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками определения практических последствий изложенного решения задачи. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

**Тест по дисциплине философия**

1. Выберите из ниже перечисленных определений философии первоначальное:

А) душа культуры; б) учение о мудрости;

в) любовь к мудрости; г) идея совершенной мудрости.

1. Раздел философии, который изучает человеческое знание и познание, называется _____.

2. Философия может сосуществовать только с

а)математикой; б) физикой; в) историей;

г) экономикой; д) со всеми науками одновременно.

3. Выбери несколько вариантов ответов. Предметом философии является

а) человек; б) общество;

в) мир; г) расширение Вселенной.

4. К идеальным явлениям относится

а) свет; б) совесть;

в) всемирное тяготение; г) время

5. Какое из перечисленных определений мировоззрения правомерно? Выбери несколько вариантов ответа.

а) система взглядов на мир в целом;

б) комплекс представлений человека о мире и себе в нём;

в) предпочтения и симпатии зрелой личности;

г) совокупность взглядов, определяющих направление деятельности человека по преобразованию мира

6. Установи соответствие между формами мировоззрения и их характеристиками. (*Например, 1. а; 2. б; 3. в.* )

| | |
|---|---|
| 1. Миф | а) догматическая система взглядов на мир, основанная на вере в существовании сверхъестественных сил |
| 2. Религия | б) рационально-теоретическая форма мировоззрения, представляет собой систему общих теоретических взглядов на мир и место человека в нём, опирается на разум, реальные наблюдения, логический анализ, обобщение, выводы и доказательства |
| 3. Философия | в) система взглядов на мир и место человека в нём, основанная не на теоретических доводах и рассуждениях, а на художественно-эмоциональном, образном, фантазийном переживании мира |

7. Философия, помогая человеку осмыслить природу и сущность мира, общую структуру мира, связи и законы его развития, обеспечивая приращение новых знаний о мире, человеке, связях и законах, реализует свою _____ функцию.

8. Соотнеси исторические эпохи с характерными для них философскими мировоззренческими представлениями (*Например, 1. а; 2. б; 3. в.* )

| | |
|---|---|
| 1. Античность | а) теоцентризм |
| 2. Средневековье | б) космоцентризм |

| | |
|---|---|
| 3. Эпоха Возрождения | в) антропоцентризм |

9. Направление в философии, которое утверждает, что первична материя, называется _____ .

10. Сколько способов доказательств бытия Бога сформулировал Фома Аквинский:

а) 2; б) 3; в) 4; г) 5.

11. Ф. Бэкон указывал на «идолов», искажающих познание. Какие из перечисленных входят в список «идолов» Ф. Бэкона? *Может быть несколько вариантов ответа.*

а) идолы природы; б) идолы театра; в) идолы площади;

г) идолы пещеры; д) идолы сознания; е) идолы рода.

12. Соотнеси имена выдающихся философов с их идеями. (*Например, 1. а; 2. б; 3. в.* )

| | |
|---|---|
| 1. Р. Декарт | а) выдвинул теорию, согласно которой Земля и другие планеты вращаются вокруг Солнца |
| 2. Ф. Бэкон | б) сторонник рационализма. Утверждал, что естественный свет разума является необходимым и достаточным для установления первой самоочевидной истины (мыслю, следовательно, существую) |
| 3. Н. Коперник | в) был убежден в том, что весь мир устроен как большая гармония и состоит из мельчайших неделимых частиц — монад. |
| 4. Г. Лейбниц | г) предложил метод опытного изучения природы, включающий эксперимент и индуктивный метод, позволяющий анализировать и объяснять опытные данные. |

13. Кант называл три уровня знания. Какие из приведенных ниже входят в их число? Выбери несколько вариантов ответа.

а) разум; б) эмоции;

в) чувства; г) рассудок

14. Современное философское направление, которое базируется на обновленном учении Ф. Аквинского, называется _____

15. Каких законов диалектики Г. Гегеля **не существует**? *Может быть несколько вариантов ответа.*

а) закон сохранения энергии; б) закон отрицания отрицания;

в) закон гравитации; г) закон единства и борьбы противоположностей;

д) закон перехода количественных изменений в качественные.

16. Соотнеси имена выдающихся мыслителей с их философскими учениями. (*Например, 1. а; 2. б; 3. в.* )

| | |
|---|---|
| 1. Платон | а) Основатель психоанализа |
| 2. Гегель | б) Основатель идеализма |
| 3. Фрейд | в) Основатель диалектики |

17. Способ существования материи

а) движение; б) поток сознания;

в) небытие; г) неподвижность.

18. Этот термин, обозначающий современное философское направление, вышел из недр древнегреческой мифологии и получил свое название от имени вестника олимпийских богов Гермеса. Это направление называется _____ .

19. Соотнеси философские подходы с соответствующими определениями. (*Например, 1. а; 2. б; 3. в.* )

| | |
|---|---|
| 1. Монизм | а) признает равноправие и несводимость друг к другу двух основных начал универсума — материального и духовного, физического и психического, тела и души. |
| 2. Дуализм | б) утверждает, что реальность состоит из множества независимых начал, сущностей или принципов. |
| 3. Плюрализм | в) утверждает единство бытия и возводит многообразие явлений к одному объекту, началу, принципу, к одной субстанции или к одному роду бытия. |

Ключ к тесту

Вариант 1.

| № вопроса | Варианты ответа |
|---|---|

| | |
|---|---|
| 1 | в |
| 2 | Гносеология (эпистемология) |
| 3 | д |
| 4 | а, б, в |
| 5 | б |
| 6 | а, б, г |
| 7 | 1- в, 2 - а , 3 - б |
| 8 | познавательная |
| 9 | 1- б, 2- а, 3- в. |
| 10 | материализм |
| 11 | г |
| 12 | б, в, г, е |
| 13 | 1 - б, 2 - г, 3 - а, 4 - в |
| 14 | б |
| 15 | неотомизм |
| 16 | а, в |
| 17 | 1 - б, 2 - в, 3 - а |
| 18 | а |
| 19 | герменевтика |
| 20 | 1- в, 2- а, 3- б |

**Темы докладов и рефератов по дисциплине «Философия»**

1. Мировоззрение как феномен человеческого бытия.

2. Специфика мифологического мировоззрения.

3. Становление и специфика философского мировоззрения.

4. Философское и религиозное мировоззрение: сравнительный анализ.

5. Сравнительный анализ философии и искусства.

6. Философия и наука: общее и особенное.

7. Предмет философии в истории философской мысли.

8. Философия и медицина: формы диалога в истории культуры.

9. Специфика философской традиции Древней Индии.

10. Неортодоксальные школы древнеиндийской философии. Философия буддизма.

11. Особенности философской мысли Древнего Китая.

12. Китайская натурфилософия и традиционная медицина.

13. Философские основания конфуцианства.

14. Философия даосизма.

15. Восток – Запад: сравнительный анализ стиля философского мышления.

16. Особенности античного философского мышления.

17. Досократовская философия: проблема первоначала.

18. Проблема человека и познания в философии софистов и Сократа.

19. Философское учение Платона.

20. Метафизика Аристотеля.

21. Философия эпохи эллинизма (эпикуреизм, скептицизм, стоицизм).

22. Специфика и принципы средневековой философии.

23. Философское учение Аврелия Августина.

24. Специфика восточной патристики.

25. Особенности схоластики. Философия Фомы Аквинского.

26. Дилемма веры и разума в средневековой философии.

27. Гуманизм в философской мысли эпохи Возрождения.

28. Пантеизм в философии эпохи Возрождения (Н.Кузанский, Дж.Бруно).

29. Проблема метода и основные гносеологические программы новоевропейской философии.

30. Учение об «идолах» и методе Ф. Бэкона.

31. Учение Декарта о познании и методе.

32. Основные достижения материалистической философии XVIII в. (К. Гельвеций, П. Гольбах, Ж. Ламетри).

**Вопросы к экзамену по дисциплине «Философия»**

1. Понятие и предмет  философии.

2. Место и роль философии в культуре. Миф, религия, философия как формы мировоззрения.

3. Структура философского знания.

4. Становление философии. Основные направления, школы философии и этапы ее исторического развития.

5. Общие закономерности и особенности развития философии Запада и Востока в период Древнего мира.

6. Античная философия: основные проблемы, понятия, течения.

7. Философское учение Сократа.

8. Философия Платона.

9. Философское учение Аристотеля.

10. Римско-эллинистические школы Античной философии: стоицизм, скептицизм, эпикуреизм, кинизм.

11. Общие закономерности и особенности развития философии Запада и Востока в период средневековья.

12. Специфика средневековой философии: апологетика, патристика, схоластика.

13. Философия эпохи Возрождения.

14. Философия Нового времени: эмпиризм Ф. Бэкона.

15. Философия Нового времени: рационализм Р.Декарта.

16. Философия Нового времени: Б. Спиноза.

17. Философия Нового времени: Г. Лейбниц.

18. Философия эпохи Просвещения.

19. И.Кант – основоположник классической немецкой философии.

20. Философская система и метод Г.Гегеля.

21. Антропологический принцип Л.Фейербаха.

22. Марксистская философия. Судьба марксизма в XX-XXIв.

23. Русская философия X1X века. «Западники» и «славянофилы».

24. Философия «всеединства» В.Соловьева.

25. Современная западная философия: экзистенциализм, неотомизм, герменевтика, психоаналитическая философия, позитивизм.

26. Проблема сознания в философии: сознание, самосознание и личность.

27. Проблема познания в философии. Сознание и познание. Познание, творчество, практика.

28. Понимание и объяснение. Вера и знание; рациональное и иррациональное в познавательной деятельности.

29. Действительность, мышление, логика и язык. Проблема истины. Истина относительная и абсолютная, оценка и ценность.

30. Научное и вненаучное знание. Понятие науки, критерии научности. Структура научного познания, его методы и формы.

31. Рост научного знания. Научные революции и смены типов рациональности.

32. Наука и техника. НТР и ее перспективы. Будущее человечества.

33. Учение о бытии; монистические и плюрастические концепции бытия.

34. Бытие и материя. Самоорганизация бытия.

35. Понятия материального и идеального. Пространство, время, движение и развитие.

36. Диалектика, ее исторические формы. Основные законы и категории диалектики.

37. Детерминизм и индетерминизм. Динамические и статические закономерности развития бытия.

38. Научные, философские и религиозные картины мира.

39. Общество и его структура. Гражданское общество и государство. Человек в системе социальных связей.

40. Человек, общество, культура. Понятие культуры. Культура и цивилизация.

41. Человек как философская проблема. Проблема антропосоциогенеза.

42. Человек и исторический процесс: личность и массы, свобода и необходимость.

43. Смысл человеческого бытия. Насилие и ненасилие. Свобода и ответственность.

44. Формационная и цивилизационная концепции общественного развития.

45. Мораль, справедливость, право. Нравственные ценности. Представления о совершенном человеке в различных культурах.

46. Эстетические ценности и их роль в человеческой жизни.

47. Религиозные ценности и свобода совести.

48. Общество, человек и природа: их взаимосвязь и взаимодействие.

49. Взаимодействие цивилизаций и сценарии будущего.

50. Глобальные проблемы современности и пути их разрешения

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Требования к написанию реферата**

Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;

2. Развитие навыков логического мышления;

3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;

- обоснованность выбора источника;

- степень раскрытия сущности вопроса;

- соблюдения требований к оформлению.

| **Критерии оценивания реферата:** | |
|---|---|
| «отлично» | Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. |
| «хорошо» | Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; невыдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы. |
| «удовлетво-рительно» | Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод. |
| «неудовлет-ворительно» | Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное не понимание проблемы. |

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.

**Требования к выполнению тестового задания**

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

− связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

− объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

− справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

− систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

− закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

− открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

− установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

− установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

**Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

**Критерии оценки знаний на экзамене**

Экзамен может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам), с предварительной подготовкой.  Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Экзаменационные билеты (вопросы) утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. В билете должно содержаться не более трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов по дисциплине должен содержать 25—30 билетов.

Экзаменатор может проставить экзамен без опроса или собеседования тем обучающимся, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

Отметка «отлично» - студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать



материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» - студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.

Отметка «удовлетворительно» - студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Отметка «неудовлетворительно» **-** студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 27.04.2026 | Безрукова Анжела Аслановна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 28.04.2026 | Сиюхова Аминет Магаметовна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.05.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.05 Физика*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **УК-1.1** Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задач2 | | | |
| 1 | 1 | | Философия |
| 12 | 12 | | Математика |
| 12 | 12 | | Физика |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-1.2** Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи | | | |
| 12 | 12 | | Математика |
| 12 | 12 | | Физика |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-1.3** Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки | | | |
| 12 | 12 | | Математика |
| 12 | 12 | | Физика |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-1.4** Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности | | | |
| 1 | 1 | | Философия |
| 12 | 12 | | Математика |
| 12 | 12 | | Физика |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-1.5** Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи | | | |
| 1 | 1 | | Философия |
| 12 | 12 | | Математика |
| 12 | 12 | | Физика |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | | | | | |
| УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задач2 | | | | | |
| **Знать:** логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, рефераты, зачет, экзамен |
| **Уметь:** аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками сопоставления разных источников информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | | | | | |
| УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи | | | | | |
| **Знать:** - особенности системного и критического мышления и демонстрировать готовность к нему;- логические формы и процедуры, демонстрировать способность к рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, рефераты, зачет, экзамен |
| **Уметь:** анализировать источники информации с точки зрения временных и | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| пространственных условий их возникновения. | | | | | |
| **Владеть:** навыками определения практических последствий изложенного решения задачи. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | | | | | |
| УК-1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки | | | | | |
| **Знать:** логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, рефераты, зачет, экзамен |
| **Уметь:** аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками определения практических последствий изложенного решения задачи. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | | | | | |
| УК-1.4 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности | | | | | |
| **Знать:** основные термины и базовые элементы, методы исследований в системе социально-гуманитарном знания. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, рефераты, зачет, экзамен |
| **Уметь:** критически оценивать информацию, независимо от источника, самостоятельно приобретать и систематизировать знания, аргументированно отстаивать свою точку зрения. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** конкретной методологией и базовыми методами социально-гуманитарных дисциплин, позволяющими | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| осуществлять решение широкого класса с задач научно-исследовательского и прикладного характера. | | | | | |
| УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | | | | | |
| УК-1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи | | | | | |
| **Знать:** логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, рефераты, зачет, экзамен |
| **Уметь:** аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками определения практических последствий изложенного решения задачи. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

| Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в фонде | Шкала оценивания |
|---|---|---|---|
| **Текущий контроль успеваемости** | | | |
| Тест | Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.<br><br>В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:<br><br>-закрытая форма - наиболее распространенная форма и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах- | Фонд тестовых заданий | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил;<br><br>-открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика.<br><br>Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»);<br><br>-установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;<br><br>-установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз. | | |
| Зачет | Форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине. | Вопросы к зачету | Двухбалльная шкала |
| Экзамен | Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (семестров) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении профессиональных задач. | Вопросы к экзамену | Четырехбалльная шкала |

**Зачет-**форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

**Вопросы к зачету по физике для проведения промежуточной аттестации.**

1семестр

1. Предмет физики. Методы физического исследования: опыт, гипотеза, эксперимент, теория. Роль физики в развитии техники и её связь с другими науками. Физические модели и их роль. Роль физики в высшем профессиональном образовании.

2.Физические основы механики.  Механика и её разделы. Классическая и квантовая механика. Нерелятивистская и релятивистская классическая механика. Механическое движение. Основные физические модели: частица (материальная точка), система частиц, абсолютно твёрдое тело, сплошная среда. Понятие состояния в классической механике и принцип относительности в механике.

3. Система отсчёта. Скалярные и векторные физические величины. Основные кинематические характеристики материальной точки: радиус-вектор и его проекции по осям координат, вектор перемещения, траектория. Скорость и ускорение и их проекции по осям координат.

4. Поступательное и вращательное движения. Твёрдое тело как система частиц. Абсолютно

твёрдое тело. Вращательное движение точки (частицы) и абсолютно твёрдого тела вокруг неподвижной оси. Угловая скорость и угловое ускорение (средняя и мгновенная их значения). Связь линейных и угловых параметров.

5. Скорость и ускорение частицы при криволинейном движении на примере движения частицы по окружности с постоянной по модулю скоростью. Центростремительное (нормальное) и тангенциальное составляющие полного ускорения. Кривизна траектории.

6. Динамика материальной точки. Масса, импульс (количество движения), сила. Основные законы динамики (законы Ньютона). Второй закон Ньютона в дифференциальной форме. Уравнения движения. Центр масс механической системы и закон его движения.

7. Силы упругости и упругие деформации и напряжения в твёрдом теле. Закон Гука для пружины и стержня. Модуль Юнга.

8. Закон Гука для анизотропных материалов. Тензор напряжений и тензор деформаций.

9. Пластические деформации. Дислокационный механизм пластического течения.

10. Прочность материалов. Физические концепции прочности и физические основы технологических приёмов воздействия на прочностные свойства материалов.

11. Замкнутая система тел. Внутренние и внешние силы. Консервативные и неконсервативные силы. Закон сохранения импульса и его применение к абсолютно упругому и неупругому удару материальных шаров.

12. Работа переменной силы и мощность. Энергия. Кинетическая энергия материальной точки и твёрдого тела. Простые механизмы и их назначение. Коэффициент полезного действия механизма.

13. Работа в поле силы тяжести. Потенциальная энергия и её связь с силой, действующей на материальную точку. Полная механическая энергия системы и закон её сохранения в замкнутых системах.

14. Вращательное движение твёрдого тела. Момент силы и вращательный момент. Кинетическая энергия вращающегося твёрдого тела. Момент инерции материальной частицы и твёрдого тела. Теорема Гюйгенса-Штейнера.

15. Работа, совершаемая при вращении твёрдого тела. Основное уравнение динамики вращательного движения твёрдого тела. Момент импульса и закон сохранения момента импульса в замкнутых системах.

16. Молекулярная физика и термодинамика. Статистическая физика и термодинамика. Основные положения молекулярно-кинетической теории газов. Термодинамический и статистический методы. Три начала термодинамики.

17. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа для давления. Кинетические явления. Законы диффузии, внутреннего трения и теплопроводности (опытные законы). Диффузия в газах. Коэффициенты диффузии, теплопроводности и вязкости. Температуропроводность.

18. Внутренняя энергия системы. Теплообмен. Работа и количество теплоты. Первое начало термодинамики. Работа, совершаемая термодинамической системой при изменениях её объема.

19. Степени свободы молекул газа. Закон (теорема) Больцмана. Внутренняя энергия идеального газа. Теплоёмкость. Зависимость теплоёмкости идеального газа от степени свободы молекул и от вида процесса теплопередачи (изохорного, изобарного, изотермического, адиабатного). Уравнение Майера.

20. Первый закон (первое начало) термодинамики (закон сохранения энергии в тепловых процессах). Применение первого начала термодинамики к изопроцессам в газах. Адиабатический процесс. Уравнение Пуассона. Политропный процесс.

21. Обратимые и необратимые процессы. Второе начало термодинамики и его статистическое толкование. Необратимость тепловых процессов. Преобразование энергии в тепловых двигателях. Принцип работы тепловых двигателей и холодильных машин. Цикл Карно и его коэффициент полезного действия.

22. Термодинамические функции состояния. Термодинамические потенциалы – внутренняя энергия, свободная энергия Гельмгольца (изотермический потенциал), энтальпия (теплосодержание или тепловая функция), термодинамический потенциал Гиббса (энергия Гиббса ) и связывающие их основные соотношения.

23. Необратимость тепловых процессов. Термодинамическая вероятность и энтропия. Неравенство Клаузиуса. Третье начало термодинамики (теорема Нернста) и следствия из него. Понятие о динамическом хаосе.

24. Конденсированное состояние вещества. Жидкости. Твёрдое состояние вещества. Диффузия в жидкостях и в твёрдых телах.

25. Вязкость. Вязкая жидкость. Стационарное течение вязкой жидкости. Коэффициент вязкости жидкостей. Нормальная и аномальная вязкости.

26. Гомогенные и гетерогенные системы, компоненты системы. Гетерогенное равновесие фаз. Диаграмма фазового равновесия (диаграмма состояния вещества). Т–Х диаграммы состояния двойных систем. Количественное соотношение фаз и правило рычага.

27. Явление поверхностного натяжения. Коэффициент поверхностного натяжения. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Условие равновесия между фазами (принцип наименьшей энергии). Поверхностно-активные вещества (ПАВ) и их применение.

28. Капиллярные явления. Смачивание и несмачивание. Давление под изогнутой поверхностью жидкости. Формула Лапласа для сил дополнительного давления.

29.Электричество и магнетизм. Электрический заряд. Закон сохранения электрического заряда. Закон взаимодействия точечных зарядов (закон Кулона). Единица заряда. Поле и вещество – две основные формы существования материи. Электрическое поле. Напряжённость электрического поля. Суперпозиция электростатических полей. Графическое изображение электрических полей.

30. Поток вектора напряжённости электрического поля. Теорема Остроградского-Гаусса для электростатического поля в вакууме. Работа сил электростатического поля по перемещению заряда. Потенциал поля. Связь между напряжённостью и потенциалом. Циркуляция вектора напряжённости электростатического поля. Эквипотенциальные поверхности.

31. Электрическое поле в веществе. Свободные и связанные заряды. Электрический диполь. Типы диэлектриков и виды поляризации диэлектриков. Вектор электрического смещения.

32. Проводники в электрическом поле. Распределение зарядов в проводниках. Электростатическая защита. Электроёмкость уединённого и неуединённого проводника (системы проводников). Конденсаторы. Энергия заряжённого проводника, конденсатора и системы заряжённых частиц. Энергия электростатического поля.

33. Электродинамика и её задачи. Принцип относительности в электродинамике Постоянный электрический ток. Сила и плотность тока. Разность потенциалов, электродвижущая сила (ЭДС). Электрическое напряжение. Правила Кирхгофа для электрических цепей постоянного тока и примеры их применения.

34. Законы Ома и Джоуля – Ленца. Дифференциальная форма законов Ома и Джоуля-Ленца.

Закон Ома для неоднородного участка цепи. Природа электрического тока в в металлах, жидкостях и газах. Закон Ома для электролитов. Электролиз и основные законы электролиза (законы Фарадея).

**Экзамен** может проводиться вформе устного опроса побилетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой илибез подготовки, поусмотрению преподавателя. Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи попрограмме данного курса.

Экзаменационные билеты (вопросы) утверждаются назаседании кафедры иподписываются заведующим кафедрой. Вбилете должно содержаться неболее трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов подисциплине должен содержать25—30 билетов.

Экзаменатор может проставить экзамен без опросаили собеседования тем студентам, которые активно участвовали всеминарских занятиях.

**Вопросы к экзамену по физике для проведения промежуточной аттестации.**

2 семестр

1. Электричество и магнетизм.  Магнетостатика в вакууме и её задачи. Относительный характер электрического и магнитного полей. Магнитное взаимодействие токов. Вектор магнитной индукции. Магнитное поле тока как релятивистский эффект. Магнитный момент контура с током и его вращательный момент.

2. Закон Био-Савара-Лапласа и его применение к расчёту магнитных полей прямого проводника и кругового контура с током. Циркуляция вектора индукции магнитного поля. Вихревой характер магнитного поля. Закон полного тока для магнитного поля в вакууме.

3. Магнитное поле длинного соленоида. Применение соленоида в различных механизмах и устройствах автоматизации. Действие магнитного поля на элемент тока. Закон Ампера. Взаимодействие параллельных проводников с токами.

4. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Эффект Холла и его техническое применение. Принцип действия датчиков Холла.

5. Контур с током в магнитном поле. Вращательный момент контура во внешнем магнитном поле. Магнитный поток. Теорема Остроградского-Гаусса для магнитного поля. Работа перемещения проводника и контура с током в магнитном поле.

6. Явление электромагнитной индукции (опыты Фарадея). Законы Фарадея и Ленца. Объединенный (основной) закон электромагнитной индукции. Вихревое электрическое поле.

7. Явление самоиндукции и взаимной индукции. Индуктивность контура, единица индуктивности.

8. Энергия магнитного поля. Объёмная плотность энергии магнитного поля. Применение явления электромагнитной индукции в промышленности и в технике. Возникновение индукционного тока во вращающемся контуре и его практическое применение.

9. Классификация магнетиков. Закон полного тока для магнитного поля в веществе. Вектор напряжённости магнитного поля и его циркуляция. Условия на границе раздела двух сред.

10. Основы теории Максвелла для электромагнитного поля. Токи смещения. Уравнения Максвелла в интегральной и в дифференциальной формах. Материальные уравнения. Принцип относительности в электродинамике.

11.Колебания и волны. Гармонические колебания (механические и электромагнитные) и их характеристики. Дифференциальное уравнение гармонических колебаний. Гармонический и ангармонический осцилляторы.

12. Пружинный, математический и физический маятники. Дифференциальное уравнение колебаний. Приведенная длина физического маятника. Колебательный контур. Энергия механических и электромагнитных гармонических колебаний.

13. Сложение гармонических колебаний одного направления и одинаковой частоты. Векторные диаграммы. Сложение гармонических колебаний одного направления с близкими частотами. Биения. Сложение взаимно-перпендикулярных гармонических колебаний. Фигуры Лиссажу.

14. Дифференциальное уравнение затухающих механических и электромагнитных колебаний и его решение. Логарифмический декремент затухания. Апериодический процесс. Критическое сопротивление контура.

15. Дифференциальное уравнение вынужденных механических и электромагнитных колебаний и его решение. Амплитуда и фаза вынужденных колебаний. Резонанс.

16. Кинематика волновых процессов. Механизм образования волн в упругой среде. Волновая поверхность и фронт волны. Принцип Гюйгенса. Продольные и поперечные волны. Уравнение бегущей волны и волновое (дифференциальное) уравнение механических волн.

17. Электромагнитные волны. Дифференциальное (волновое) уравнение электромагнитной волны. Основные свойства электромагнитных волн. Монохроматическая волна.

18. Энергия электромагнитных волн. Поток энергии. Вектор Умова-Пойнтинга. Материальность электромагнитного поля. Применение электромагнитных волн в технике и связи.

19. Предмет оптики. Шкала электромагнитных волн. Интерференция световых волн. Когерентность и монохроматичность световых волн. Усиление и ослабление интенсивности световых волн. Время и длина когерентности.

20. Методы наблюдения интерференции световых волн. Расчёт интерференционной картины от двух когерентных источников для опыта Юнга. Оптическая разность хода волн (световых лучей) и разность фаз.

21. Интерференция света в тонких плёнках (полосы равного наклона). Условия усиления и ослабления интенсивности световых волн в тонких плёнках. Просветление оптики, практическое применение интерференции света.

22. Интерференция в плёнках переменной толщины (полосы равной толщины). Кольца Ньютона.

23. Интерференционные оптические приборы и волноводы. . Интерферометры и их применение в технике и в научных исследованиях. Оптическая голография и области её применения.

24. Дифракция световых волн. Принцип Гюйгенса и принцип Гюйгенса-Френеля. Метод зон Френеля. Прямолинейность распространения света в теории Френеля. Дифракция Френеля на круглом отверстии и диске. Разрешающая способность спектральных и оптических приборов, обусловленная дифракцией света.

25. Регулярная и нерегулярная пространственная решётка. Дифракция на пространственной решётке. Дифракция рентгеновских лучей в кристаллах. Формула Вульфа - Брэггов. Дифрактометрия и её применение.

26. Естественный свет. Цуг волны. Поляризованный свет и его получение. Поляризация света при отражении. Закон Брюстера. Явление двойного лучепреломления и его физическая природа. Поляризация света при двойном лучепреломлении.

27. Исследование поляризованного света. Закон Малюса. Поляризационные приборы и их

применение. Поляроиды и поляризационные призмы.

28. Основные положения квантовой физики. Тепловое излучение. Абсолютно чёрное тело. Универсальная функция Кирхгофа. Классические законы Стефана-Больцмана и Вина, формула Рэлея-Джинса.

29. Внешний фотоэффект и его законы. Фотоны. Энергия и импульс фотона. Уравнение Эйнштейна для внешнего фотоэффекта. Лазеры и их применение.

30. Гипотеза Луи де-Бройля и опытные обоснования корпускулярно-волнового дуализма свойств микрочастиц. Формула де-Бройля. Принцип неопределённости (соотношения неопределённостей Гейзенберга) как проявление корпускулярно-волнового дуализма свойств материи. Волновая функция и её статистический смысл. Принцип суперпозиции волновых функций...

31.Атомная и ядерная физика. Заряд, размер и масса атомного ядра. Массовое и зарядовое числа. Состав ядра. Дефект массы и энергия связи ядер. Природа ядерных сил.

32. Люминесценция и его основные характеристики. Виды люминесценции. Фотолюминесценция. Правило Стокса. Рентгеновские лучи и их применение.

33. Понятие о ядерной энергетике и о управляемых термоядерных реакциях, как источнике альтернативного способа получения энергии.

**Типовые контрольные задания для проведения контроля знаний**

**(1 курс, 1 семестр)**

**Задача 1.** Движение тела массой 1 кг задано уравнением $S=6t3+3t+2$. Найти зависимость скорости и ускорения от времени. Вычислить силу, действующую на тело в конце второй секунды.

***Ответ:*** $u=18t2+3$; $a=36t$; $F=72$ Н.

**Задача 2.** Тело массой 1 кг под действием постоянной силы движется прямолинейно. Зависимость пути, пройденного телом, от времени задано уравнением $S=2t2+4t+1$. Определить работу силы за 10с от начала действия и зависимость кинетической энергии от времени.

***Ответ:*** $A=960$ Дж, $T=m(8t2+16t+8)$.

**Задача 3.** Тонкий стержень массой 300г и длиной 50см вращается с угловой скоростью 10с-1 в горизонтальной плоскости вокруг вертикальной оси, проходящей через середину стержня. Найти угловую скорость, если в процессе вращения в той же плоскости стержень переместится так, что ось вращения пройдет через конец стержня.

***Ответ:***$w2 =2,5\ c$ -1.

**Задача 4.** Сплошной цилиндр массой 0,5кг и радиусом 0,02м вращается относительно оси, совпадающей с осью цилиндра, по закону $j =12+8t -0,5t2$. На цилиндр действует сила, касательная к поверхности. Определить эту силу и тормозящий момент.

***Ответ:*** *M=1,10-4 Нм,  F=0,005 Н.*

**Задача 5.** Определить плотность смеси, состоящей из 4г водорода и 32 г кислорода, при температуре 70С и давлении 93 кПа.

***Ответ:*** *r*» 0,48 кг/м3.

**Задача 6.** Чему равны средние кинетические энергии поступательного и вращательного движения молекул, содержащихся в 2 кг водорода при температуре 400К?

***Ответ:*** <*e* пост>=4986 кДж, <*e* вр>=3324 кДж.

**Задача 7.** Определить среднюю длину свободного пробега молекул и число соударений за 1 с, происходящих между всеми молекулами кислорода, находящегося в сосуде емкостью 2 л при  температуре 270С и давлении 100  кПа.

***Ответ:*** *Z=9×1028с-1, <l>=3,56×10 - 8м.*

**Задача 8.** Кислород массой 320г нагревают при постоянном давлении от 300 до 310 К . Определить количество теплоты, поглощенное газом, изменение внутренней энергии и работу расширения газа.

***Ответ:*** *Q= 2910 Дж;*  D*U= 2080 Дж;*  *A=830 Дж.*

**Задача 9.** Объем аргона, находящегося при давлении 80 кПа, увеличился от 1 до 2 л. На сколько изменится внутренняя энергия газа, если расширение производилось: а) изобарно;  б) адиабатно.

***Ответ:*** *а)* D*U=121 Дж;  б)* D*U=-44,6 Дж.*

**Задача 10.**  Идеальная тепловая машина получает от нагревателя, температура которого 500К, за один цикл 3360 Дж теплоты. Найти количество теплоты, отдаваемое за один цикл холодильнику, температура которого 400К. Найти работу машины за один цикл..

***Ответ:*** *Q2=2688 Дж ,  A=672 Дж.*

**Задача 11.** Как изменится энтропия 2 г водорода, занимающего объем 40 л  при температуре 270 К, если давление увеличить вдвое при постоянной температуре, а затем повысить температуру до 320 К при постоянном объеме.

***Ответ:****DS= -2,27 Дж/К.*

**Задача 12.** Определить напряженность электрического поля, созданного диполем, в точке на перпендикуляре к плечу диполя на расстоянии 50см от его центра, если заряды диполя

10-8 и  -10-8 Кл, а плечо диполя 5см.

***Ответ:*** напряженность поля диполя убывает обратно пропорционально *d3* , т.е. быстрее, чем напряженность поля точечного заряда, убывающая обратно пропорционально *d2* .

**Задача 13.** Найти, как изменяется электроемкость и энергия плоского конденсатора, если параллельно его обкладкам ввести металлическую пластину толщиной 1мм. Площадь обкладки конденсатора и пластины 150 см2, расстояние между обкладками 6 мм. Конденсатор заряжен до 400 В и отключен от батареи.

***Ответ:*** *DC=4,42 пФ;  DWЭ=* -295*нДж.*

**Задача 14.** Сила тока в резисторе линейно нарастает за 4 с от 0 до 8А. Сопротивление резистора 10 Ом. Определить количество теплоты, выделившееся в резисторе за первые 3с.

***Ответ:*** *Q=360 Дж.*

**Задача 15.** Батарея состоит из пяти последовательно соединенных элементов. ЭДС каждого 1,4 В, внутреннее  сопротивление  каждого 0,3 Ом. При каком токе полезная мощность батареи равна 8 Вт ? Определить наибольшую полезную мощность батареи.

***Ответ:*** *I1 =2,66 А;  I2=2А;  Pnmax=8,16 Вт.*

**Типовые контрольные задания для проведения контроля знаний**

**(1 курс, 2 семестр)**

**Задача 1.** По двум бесконечно длинным прямолинейным проводникам, находящимся на расстоянии 10см друг от друга, текут токи силой 5А в каждом. Определить индукцию магнитного поля, создаваемого токами в точке, лежащей посередине между проводниками в случаях: 1) проводники параллельны и токи текут в одном направлении (рис.7,а); 2) проводники перпендикулярны, направления токов показаны на рис. 7, б.

***Ответ:*** =0,  *B^*= 27,63 мкТл.

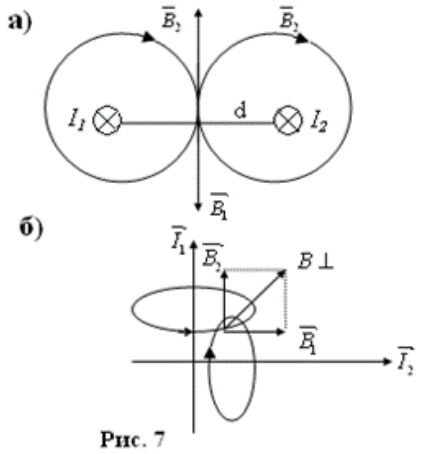


Рис. 7

**Задача 2.** Электрон, пройдя ускоряющую разность потенциалов 88 кВ, влетает в однородное магнитное поле перпендикулярно его линиям индукции. Индукция поля равна 0,01 Тл. Определить радиус траектории электрона.

***Ответ:*** *r =0,1м.*

**Задача 3.** Соленоид длиной 20см и диаметром 4см имеет плотную трехслойную обмотку из провода диаметром 0,1мм. По обмотке соленоида течет ток 0,1А. Определить напряженность и индукцию поля в соленоиде, индуктивность соленоида, энергию и объемную плотность энергии поля соленоида.

***Ответ:*** H=3000 А/м,B = 3,8×*10-3* Тл, L = 0,28 Гн, w = 5,7 Дж/м3, W= *1,4×103*Дж.

**Задача 4.** Материальная точка массой 10 г совершает гармонические

колебания с периодом 1с. Начальная фаза колебаний 300. Определить амплитуду колебаний, максимальные скорость и ускорение колеблющейся точки, если максимальная кинетическая энергия равна 0,02 Дж.

***Ответ****: A=0,32м, umax=2м/с, amax=* 12,62 *м/с2.*

**Задача 5.** Расстояние между двумя когерентными источниками d=0,9 мм. Источники, испускающие монохроматический свет с длиной волны l=640 нм, расположены на расстоянии L=3,5 м от экрана. Определить число световых полос, располагающихся на 1 см длиныэкрана.

***Ответ****: т/х=400м-1.*

**Задача 6.** На дифракционную решетку падает нормально монохроматический свет с длиной волны 0,6 мкм. На экране, расположенном на расстоянии 0,55м, наблюдается дифракционная картина, где расстояние между дифракционными максимумами первого порядка равно 12 см. Определить постоянную дифракционной решетки и общее число главных максимумов, получаемых с помощью данной решетки.

***Ответ****: c=* 5,5×10-6*м, N*=19.

**Задача 7**. Определить расстояние между атомными плоскостями в кристалле каменной соли, если дифракционный максимум первого порядка наблюдается при падении рентгеновских лучей с длиной волны 0,147 нм под углом 15012’ к поверхности кристалла.

***Ответ**: d* =0,282 нм.

**Задача 8**. Во сколько раз увеличится мощность излучения абсолютно черного тела, если максимум энергии излучения передвинется от красной границы видимого спектра к его фиолетовой границе?

***Ответ**:* мощность излучения увеличится в 16 раз.

**Задача 9.** На зеркальную поверхность нормально падает монохроматический свет с длиной волны 0,55 мкм, производя давление 9мкПа. Определить концентрацию фотонов вблизи поверхности и число фотонов, падающих на площадь 1м2 в 1с.

***Ответ**: п0*=1,25×1013*м-3*; *N=3*,75×1021*м*-2 *с*-1.

**Задача10.** Используя соотношение неопределенностей Гейзенберга, показать, что ядра атомов не могут содержать электронов. Считать радиус ядра равным 10-13*см.*

***Ответ**:* Сравнивая полученное значение Dux со скоростью света в вакууме с=3×108 м/с, видим, что Dux> с, а это невозможно, следовательно, ядра не могут содержать электронов.

**Задача 11.**Найти энергию связи ядра изотопа лития .

***Ответ**: Wсв*=[(3×1,6724×10-27+4×1,6748×10-27-11,6475×10-27)]×(3×108)2*Дж.*

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

| **Шкала оценивания** | **Оценка** | **Критерии выставления оценки** |
|---|---|---|
| 100-процентная шкала | Неудовлетворительно | менее 50 % правильных ответов |
| | Удовлетворительно | 50- 69 % правильных ответов |
| | Хорошо | 70-84 % правильных ответов |
| | Отлично | 85-100 % правильных ответов |
| Двухбалльная шкала | Не зачтено | Выставляется при наличии серьезных |

| | | |
|---|---|---|
| | | упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.<br><br>Не выполнено |
| | Зачтено | Выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.<br><br>Выполнено |
| Четырехбалльная шкала | Неудовлетворительно | Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы. |
| | Удовлетворительно | Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в<br><br>выполнении практических заданий. |
| | Хорошо | Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий. |
| | Отлично | Обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок. |



| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 23.04.2026 | Хизадзе Мариам Павловна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 05.05.2026 | Дёмина Татьяна Ивановна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.05.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.04 Математика*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **УК-1.1** Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задач2 | | | |
| 1 | 1 | | Философия |
| 12 | 12 | | Математика |
| 12 | 12 | | Физика |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-1.2** Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи | | | |
| 12 | 12 | | Математика |
| 12 | 12 | | Физика |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-1.3** Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки | | | |
| 12 | 12 | | Математика |
| 12 | 12 | | Физика |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-1.4** Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности | | | |
| 1 | 1 | | Философия |
| 12 | 12 | | Математика |
| 12 | 12 | | Физика |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-1.5** Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи | | | |
| 1 | 1 | | Философия |
| 12 | 12 | | Математика |
| 12 | 12 | | Физика |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | | | | | |
| УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задач2 | | | | | |
| **Знать:** логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа, зачет, экзамен |
| **Уметь:** аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками сопоставления разных источников информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | | | | | |
| УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи | | | | | |
| **Знать:** - особенности системного и критического мышления и демонстрировать готовность к нему;- логические формы и процедуры, демонстрировать способность к рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа, зачет, экзамен |
| **Уметь:** анализировать источники информации с точки зрения временных и | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| пространственных условий их возникновения. | | | | | |
| **Владеть:** навыками определения практических последствий изложенного решения задачи. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | | | | | |
| УК-1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки | | | | | |
| **Знать:** логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа, зачет, экзамен |
| **Уметь:** аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками определения практических последствий изложенного решения задачи. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | | | | | |
| УК-1.4 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности | | | | | |
| **Знать:** основные термины и базовые элементы, методы исследований в системе социально-гуманитарном знания. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа, зачет, экзамен |
| **Уметь:** критически оценивать информацию, независимо от источника, самостоятельно приобретать и систематизировать знания, аргументированно отстаивать свою точку зрения. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** конкретной методологией и базовыми методами социально-гуманитарных дисциплин, позволяющими | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| осуществлять решение широкого класса с задач научно-иссл едовательского и прикладного характера. | | | | | |
| УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | | | | | |
| УК-1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи | | | | | |
| **Знать:** логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа, зачет, экзамен |
| **Уметь:** аргументированн о формировать собственное суждение и оценку информации. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками определения практических последствий изложенного решения задачи. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

**Тема «Линейная алгебра»**

**Задание 1.** Даны матрицы:

$$A=\begin{pmatrix} 4 & -1 & 1 \\ -4 & 2 & 0 \\ 1 & 2 & -1 \end{pmatrix},\quad B=\begin{pmatrix} -1 & 2 & 1 \\ 2 & -1 & 2 \\ 1 & 2 & -3 \end{pmatrix},\quad C=\begin{pmatrix} 3 & 2 & -1 \\ 0 & -1 & 2 \\ -2 & 1 & 1 \end{pmatrix}.$$

Найти: а) $AB-BA$; б) $2A-4B$.

**Задание 2.** Вычислить определители:

а) $\begin{vmatrix} 2 & 5 \\ 2 & -3 \end{vmatrix}$; б) $\begin{vmatrix} 2 & 5 & 3 \\ 2 & -3 & -2 \\ 4 & 2 & 1 \end{vmatrix}$; в) $\begin{vmatrix} 2 & 5 & 3 & 7 \\ 2 & -3 & -2 & 3 \\ 4 & 2 & 1 & 3 \\ 4 & 3 & 1 & 5 \end{vmatrix}$.

**Задание 3.** Вычислить ранг матрицы

$$\begin{pmatrix} 1 & 1 & -3 & -4 & 1 \\ 3 & 4 & 1 & 3 & 2 \\ 4 & 5 & -2 & -1 & 3 \end{pmatrix}.$$

**Задание 4.** Дана система трех линейных уравнений с тремя неизвестными. Решить систему по формулам Крамера, матричным методом, методом Гаусса.

$$\begin{cases} x_1-2x_2+4x_3=7, \\ 4x_1-x_2+3x_3=15, \\ x_1+x_2-2x_3=1. \end{cases}$$

**Задание 5.** Решить систему методом Гаусса. Записать общее решение и выделить два частных решения.

$$\begin{cases} x_1-5x_2+3x_3+4x_4=4, \\ 2x_1-9x_2+2x_3+x_4=7, \\ x_1-4x_2-x_3-3x_4=3. \end{cases}$$

**Тема «Векторная алгебра»**

**Задание 1.** Даны векторы $a, b, c, d$ в некотором базисе $a(2,2,3)$, $b(1,2,3)$, $c(1,1,1)$, $d(3,0,2)$. Показать, что векторы $a, b, c$ образуют базис и найти координаты вектора $d$ в этом базисе.

**Задание 2.** Проверить коллинеарность векторов $c_1$ и $c_2$, если $a(2,2,3)$, $b(1,2,3)$, $c_1=-2a+b$, $c_2=3a-2b$.

**Задание 3.** Даны координаты вершин пирамиды $A_1A_2A_3A_4$:

$$A_1(1,-3,1),\ A_2(-3,2,-3),\ A_3(-3,-3,-3),\ A_4(-2,0,4).$$

Требуется:

1) показать, что точки $A_1$, $A_2$, $A_3$, $A_4$ не лежат в одной плоскости;

2) найти угол между векторами $\overline{A_1A_2}$ и $\overline{A_1A_4}$;

3) найти проекцию вектора $\overline{A_1A_4}$ на вектор $\overline{A_1A_3}$;

4) найти площадь треугольника $A_1A_2A_3$;

5) найти объем пирамиды $A_1A_2A_3A_4$.

**Задание 4.** Найти площадь параллелограмма, построенного на векторах $c$ и $d$, где $c=3a+2b$, $d=5a-b$, $|a|=2$, $|b|=1$, $(a,b)=\pi/4$.

**Тема «Аналитическая геометрия»**

**Задание 1.** Даны координаты вершин треугольника $ABC$: $A(15;-8)$, $B(5;3)$, $C(17;-6)$.
Найти: а) длины сторон треугольника;

- б) уравнения сторон треугольника, указать их угловые коэффициенты, координаты направляющих и нормальных векторов;
- в) угол $ACB$;
- г) уравнение высоты $AH$ и её длину;
- д) уравнение медианы $BM$ и её длину;

е) координаты точки $K$ пересечения высоты $AH$ и медианы $BM$ треугольника;

ж) уравнение прямой, проходящей через точку $C$, параллельно стороне $AB$.

**Задание 2.** Даны координаты вершин пирамиды $SABC$ с вершиной в точке $S$: $S(-4;4;0)$, $A(-4;2;-1)$, $B(0;-6;-3)$, $C(-2;13;-11)$. Найти:

а) площадь грани $ABC$;

б) объём пирамиды $SABC$;

в) уравнения рёбер $SA$, $SB$, указав координаты направляющих векторов;

г) уравнения граней $ABC$ и $SAB$, указав координаты их нормалей;

д) длину высоты $SH$;

е) угол между плоскостью основания $ABC$ и боковым ребром $SA$;

ж) угол между плоскостью основания $ABC$ и боковой гранью $SAB$;

з) уравнение плоскости, проходящей через вершину $S$ параллельно основанию $ABC$;

и) уравнение прямой, проходящей через точку $C$ параллельно ребру $SA$;

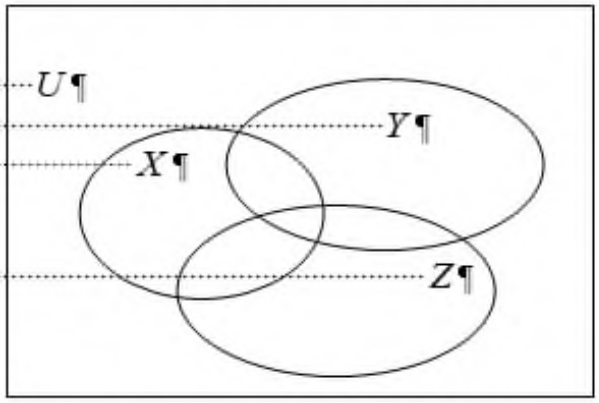
к) уравнение прямой, проходящей через точку $A$ перпендикулярно плоскости основания $ABC$;

л) угол между боковыми рёбрами $SA$, $SB$.

**Задание 3.** Привести уравнение кривой $4x^2+9y^2-32x+36y+64=0$ к каноническому виду и построить её. Указать координаты вершин и фокусов. Написать уравнения директрис и асимптот, если они есть. Вычислить эксцентриситет кривой.

**Тема «Введение в математический анализ»**

**Задание 1.** Даны универсальное множество $U$ и множества $X, Y, Z$:




Изобразить на диаграмме Эйлера-Венна множество $X \cap \overline{Y}$.

**Задание 2.** Найти область определения функции $y = \sqrt{x} + \sqrt{1-x}$.

**Задание 3.** Установить четность или нечетность функции $y = \dfrac{x^3 + 4}{x^2}$.

**Задание 4.** Вычислить пределы функций:

а) $\lim\limits_{x \to x_0} \dfrac{2x^2 - 5x - 3}{3x^2 - 4x - 15}$, при $x_0 = 3/2;\ x_0 = 3;\ x_0 = \infty$.

б) $\lim\limits_{x \to 4} \dfrac{\sqrt{x-1} - \sqrt{7-x}}{x-4}$;

в) $\lim\limits_{x \to 0} \dfrac{3x}{\operatorname{arctg} 4x}$;

г) $\lim\limits_{x \to \infty} \left( \dfrac{2x-3}{2x+5} \right)^{3x+2}$.

**Задание 5.** Найти точки разрыва функции, если они существуют. Сделать чертеж.

$$f(x) = \begin{cases} 2x^2, \text{если } x \le 0, \\ \cos x, \text{если } 0 < x \le \pi/2, \\ x - \pi/2, \text{если } x > \pi/2. \end{cases}$$

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Требования к контрольной работе.**

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- обучающийся проанализировал материал;

- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;

- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке магистрантов.

**Критерии оценки знаний при написании контрольной работы**

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

**Критерии оценки знаний на зачете**

Зачет - форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе



усвоения учебного материала лекционных и практических занятий по дисциплине.

Зачет может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем аспирантам, которые активно участвовали в практических занятиях.

**Критерии оценки знаний при проведении зачета.**

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствии ответа на основной и дополнительный вопросы.

**Критерии оценки знаний на экзамене**

Экзамен может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Экзаменационные билеты (вопросы) утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. В билете должно содержаться не более трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов по дисциплине должен содержать 25—30 билетов.

Экзаменатор может проставить экзамен без опроса или собеседования тем студентам которые активно участвовали в семинарских занятиях.

Отметка «отлично» - студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» - студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении



практических заданий.

Отметка «удовлетворительно» - студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Отметка «неудовлетворительно» - студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.

**Критерии освоения онлайн курса**

Применяется 100-бальная система оценивания

| Диапазоны шкалы оценивания (100-бальная шкала) | Оценка прописью |
|---|---|
| 90-100 | Отлично |
| 75-89 | Хорошо |
| 60-74 | Удовлетворительно |
| 0-59 | Неудовлетворительно |

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 27.04.2026 | Беданокова Саида Юрьевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 05.05.2026 | Дёмина Татьяна Ивановна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.05.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.34.02 Основы военной подготовки*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **УК-8.2** Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций различного происхождения | | | |
| 6 | 6 | | Безопасность жизнедеятельности |
| 3 | 3 | | Экология |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Строевая подготовка, военная топография |
| 6 | 6 | | Основы военной подготовки |
| **УК-8.3** Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) и военных конфликтов | | | |
| 6 | 6 | | Безопасность жизнедеятельности |
| 3 | 3 | | Экология |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Строевая подготовка, военная топография |
| 6 | 6 | | Основы военной подготовки |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | | | | | |
| УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций различного происхождения | | | | | |
| **Знать:** методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тестирование, блиц-опрос, защита рефератов, решение |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| моделей их последствий; методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях | | | | | ситуационных задач, зачет |
| **Уметь:** идентифицировать опасности различного происхождения; выявлять и устранять проблемы связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; оценивать возможные риски от чрезвычайных ситуаций различного происхождения | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками организации мероприятий по охране труда и технике безопасности на рабочем месте; навыками оказания первой помощи и защиты производственного персонала от возможных последствий чрезвычайных ситуаций | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | | | | | |
| УК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) и военных конфликтов | | | | | |
| **Знать:** правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, а также военных конфликтов; способы оповещения населения об опасности в случае возникновения чрезвычайных | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тестирование, блиц-опрос, защита рефератов, зачет |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ситуаций различного происхождения. | | | | | |
| **Уметь:** выполнять действия по защите населения от возможных последствий чрезвычайных ситуаций различного происхождения; пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** практическими навыками по предотвращению возникновения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, и военных конфликтов. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

**Темы рефератов**

1. Химическое оружие, классификация, токсикологические характеристики, защитные мероприятия.

2. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Защитные мероприятия.

3. Биологическое оружие. Основные виды и поражающее действие.Защитные мероприятия.

4. Иммунитет и восприимчивость организма человека к инфекционным болезням.

5. Характеристика состояния нормирования опасных и вредных факторов.

6. Допустимое воздействие вредных факторов на человека и среду обитания.

7. Основы адаптации, компенсаторные возможности человека.

8. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития Российской Федерации.

9. Правовая основа воинской обязанности и военной службы.

10. Зажигательное оружие. Поражающие действия зажигательного оружия на личный состав, вооружение и военную технику, средства и способы защиты от него.

11. Укрытие населения в защитных сооружениях и порядок его осуществления.

12. Подгонка и техническая проверка средств индивидуальной защиты.

13. Медицинское обеспечение - как вид всестороннего обеспечения войск.

**Вопросы к зачету по дисциплине «Основы военной подготовки»**

1. Гражданская оборона и ее роль в защите населения.

2. Защитные сооружения гражданской обороны. Их предназначение.

3. Средства индивидуальной защиты и порядок их использования. Подгонка и техническая проверка средств индивидуальной защиты.

4. Неотложная помощь при заболеваниях сердечно-сосудистой системы (стенокардия, инфаркт миокарда, гипертонический криз).

5. Неотложная помощь при острой сосудистой недостаточности (обморок, коллапс, шок).

6. Характеристика кровотечений. Способы остановки кровотечений.

7. Понятие о ранах. Неотложная помощь при ранах.

8. Первая помощь при закрытых повреждениях.

9. Переломы костей. Неотложная помощь.

10. Электротравмы. Оказание первой помощи утопающему. Правила проведения простейших реанимационных мероприятий.

11. Понятие о термических ожогах и оказание неотложной помощи.

12. Общие мероприятия оказания неотложной помощи при отравлениях.

13. Отравление нервно-паралитическими ядами.

14. Отравления веществами удушающего действия.

15. Неотложная помощь при отравлении веществами общеядовитого действия.

16. Наиболее распространенные кишечные инфекции. Меры их профилактики.

17. Антропозоонозные инфекции, их профилактика.

18. Вредные вещества, классификация, пути поступления в организм человека. Сильнодействующие ядовитые вещества (СДЯВ), их свойства и причины поражения ими.

19. Чрезвычайные ситуации военного времени. Современные средства вооруженной борьбы. Ядерное оружие, основные повреждающие факторы и защита от них.

20. Химическое оружие, его классификация и токсикологические характеристики. Мероприятия по защите от боевых отравляющих веществ.

21. Общие понятия и характеристика бактериологического оружия. Признаки применения бактериологического оружия. Медицинские средства защиты населения от бактериологического оружия.

22. Цель, задачи и мероприятия РХБ защиты. Мероприятия специальной обработки: дегазация, дезактивация, дезинфекция, санитарная обработка.

23. Цели и порядок проведения частичной и полной специальной обработки.

24. Технические средства и приборы радиационной, химической и биологической защиты.

25. Зажигательное оружие. Поражающие действия зажигательного оружия на личный состав, вооружение и военную технику, средства и способы защиты от него.

26. Обязанности и оснащение должностных лиц медицинской службы тактического звена в бою.

27. Понятие военной службы, ее виды и их характеристики. Обязанности граждан по воинскому учету.

**Тестовые задания**

1. Распознавание опасностей, установление причин их возникновения, пространственных и временных характеристик опасностей, вероятности, величины и последствий их проявления:

а) идентификация опасностей;

б) защита от опасностей;

в) организация охраны труда;

г) управление охраной труда.

2. Опасности, которые возникают в результате ошибочных или несанкционированных действий человека или группы людей:

а) антропогенные;

б) естественные;

в) техногенные;

г) абиотические.

3. Опасность, связанная с конкретной угрозой воздействия на человека, она координирована в пространстве и во времени:

а) реализованная опасность;

б) потенциальная опасность;

в) реальная опасность;

г) производственная безопасность.

4. Опасность, представляющая угрозу общего характера, не связанную с пространством и временем воздействия:

а) реализованная опасность;

б) потенциальная опасность;

в) реальная опасность;

г) производственная опасность.

5. Специально разработанные инженерные сооружения, предназначаемые для защиты от воздействия различных физических, химических и биологически опасных и вредных факторов, вызванных чрезвычайной ситуацией:

а) защитные сооружения;

б) рабочее место

в) производственная среда;

г) рабочая зона.

6. Катастрофическое природное явление, которое может вызвать многочисленные человеческие жертвы, значительный материальный ущерб и другие тяжелые последствия:

а) стихийное бедствие;

б) производственная авария;

в) транспортная катастрофа;

г) эпидемия.

7. Внешне неожиданная, внезапно возникшая обстановка, характеризующаяся неопределенностью, стрессовым состоянием населения, значительным социально-экологическим и экономическим ущербом, прежде всего человеческими жертвами:

а) авария;

б) природное явление;

в) чрезвычайная ситуация;

г) материальный ущерб.

8. О применении какого оружия свидетельствуют несвойственный для обычных боеприпасов звук разрыва бомб, снарядов, мин; образование при разрывах боеприпасов облака дыма или тумана; наличие капель жидкости на почве, растениях и других предметах:

а) химическое;

б) биологическое;

в) ядерное;

г) зажигательное.

9. От воздействия ударной волны людей могут защитить:

а) общевойсковой защитный комплект;

б) противогазы;

в) убежища;

г) респираторы.

10. От воздействия ударной волны людей могут защитить:

а) ОЗК;

б) укрытия;

в) респираторы;

г) противогазы.

11. От воздействия ударной волны людей могут защитить:

а) общевойсковой защитный комплект;

б) противогазы;

в) складки местности;г) респираторы.

12. Осколочные авиационные бомбы предназначены для:

а) уничтожения построек;

б) уничтожения техники;

в) уничтожения живой силы.

13. О применении какого оружия свидетельствуют тёмные полосы, тянущиеся за самолётом, масляные пятна на листьях, грунте, люди ощущают тяжесть в груди, раздражение носоглотки:

а) биологическое;

б) химическое;

в) зажигательное;

г) ядерное.

14. Наибольшую опасность радиоактивные вещества представляют после выпадения:

а) в первые сутки;

б) в течение трех суток;

в) в первые часы;

г) в течение десяти суток.

15. Через сколько часов после ядерного взрыва уровень радиации уменьшится в 10 раз:

а) 7 часов ;

б) 5 часов;

в) 4 часа;

г) 2 часа.

16. Ядерное оружие – это:

а) высокоточное наступательное оружие, основанное на использовании ионизирующего излучения при взрыве ядерного заряда в воздухе, на земле (на воде) или под землей (под водой);

б) оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании внутриядерной энергии;

в) высокоточное наступательное оружие.

17. Проникающая радиация – это поток...

а) нейтронов;

б) радиоактивных протонов;

в) совместное излучение гамма-лучей и нейтрона.

18. Какой поражающий фактор не оказывает на человека непосредственного воздействия при применении ядерного оружия:

а) ударная волна;

б) электромагнитный импульс;

в) проникающая радиация.

19. БТХВ, поражающие чувствительные нервные окончания слизистых оболочек верхних дыхательных путей, действуют на глаза и кожу:

а) удушающего действия;

б) психохимические;

в) раздражающие.

20. Какие БТХВ являются наиболее опасными:

а) кожно-нарывного действия;

б) нервно-паралитического действия;

в) общеядовитого действия.

21. Какие виды боеприпасов относят к высокоточному оружию:

а) управляемые авиационные бомбы;

б) бетонобойные боеприпасы;

в) осколочные боеприпасы.

22. При каком ядерном взрыве светящаяся область взрыва касается поверхности земли и имеет форму полусферы:

а) воздушный

б) наземный;

в) подземный.

23. Каким способом БТХВ не проникают в организм человека:

а) через нос;

б) через рот;

в) через уши.

24. Среди перечисленных укажите основной признак поражения зарином, зоманом, который

послужит вам сигналом для экстренного применения противоядия – шприц-тюбика, таблетки тарена:

а) загрудинная боль;

б) миоз глаз (сужение зрачков);

в) нарушение координации движения.

25. Заблаговременный вывоз или вывод населения из зоны чрезвычайной ситуации это:

а) принцип защиты населения;

б) защитное мероприятие;

в) основной способ защиты населения.

26. Проекцию ядерного взрыва на поверхность земли называют:

а) центром ядерного взрыва;

б) эпицентром ядерного взрыва;

в) территорией ядерного взрыва.

27. Что составляет основу поражающего действия бактериологического оружия:

а) биологические средства – специально выращенные для боевого применения биологические агенты, способные вызвать у людей, животных, растений массовые инфекционные заболевания;

б) природные бактерии

в) разнообразные инфекции.

28. Явление радиоактивного излучения открыл французский физик:

а) Роберт Оппенгеймер;

б) Жерар Монтескье;

в) Антуан Беккерель.

**Условия ситуационных задач**

Ситуационная задача №1

*На твоих глазах грузовой машиной сбит пешеход. Он без сознания лежит на спине. Его лицо в крови, правая нога неестественно подвернута, и вокруг нее растекается лужа крови. Дыхание шумное, с характерным сипом на вдохе.*

Выбери правильные ответы и расположи их в порядке очередности выполнения:

1. Наложить импровизированную шину на правую ногу.

2. Вытереть лицо от крови и подложить под голову подушку. Вызвать «Скорую помощь».

3. Повернуть пострадавшего на живот.

4. Очистить ротовую полость от слизи и крови.

5. Убедиться в наличии пульса на сонной артерии.

6. Наложить стерильную повязку на кровоточащую рану.

7. Оттащить пострадавшего с проезжей части на безопасное место.

8. Вызвать «Скорую помощь».

9. Оставить пострадавшего на месте и ждать прибытия машины «Скорой помощи».

10. Наложить кровоостанавливающие жгуты.

Ситуационная задача №2

*На автобусной остановке стоящий рядом мужчина побледнел и упал. Он - без сознания, кожные покровы бледные, с сероватым оттенком; зрачки широкие, на свет не реагируют.*

Выбери правильные ответы и расположи их в порядке очередности выполнения:

1. Вызвать «Скорую помощь».

2. Убедиться в отсутствии пульса на сонной артерии и реакции зрачков на свет

3. Позвать окружающий на помощь.

4. Определить признаки дыхания с помощью ворсинок ваты или зеркальца.

5. Нанести прекардиальный удар и приступить к сердечно-легочной реанимации.

6. Попытаться добиться от мужчины, на что он все-таки жалуется.

7. Подробно расспросить окружающих, что предшествовало потере сознания.

8. Повернуть пострадавшего на живот.

9. Приложить к голове холод (целлофановый пакет со снегом или холодной водой).

10. Поднести к носу ватку с нашатырным спиртом.

Ситуационная задача №3

*Пятилетнего ребенка извлекли из проруби без признаков жизни. Время пребывания подо льдом около 10 минут. Температура воздуха -25С. В 300 метрах от места происшествия видна теплая избушка.*

Выбери правильные ответы и расположи их в порядке очередности выполнения:

1. Накрыть пострадавшего ребенка простыней, вызвать милицию и «Скорую помощь».

2. Как можно скорее на безопасном расстоянии от края проруби освободить грудную клетку от одежды и приступить к реанимации.

3. Немедленно приступить к реанимации, не теряя времени на освобождение грудной клетки.

4. Быстро доставить ребенка в избушку, растереть любым спиртовым раствором.

5. При появлении признаков жизни доставить ребенка в избушку.

6. Повернуть ребенка на живот, вызвать рвотный рефлекс, надавив на корень языка.



7. Надавить на корень языка, вызвать рвотный рефлекс, промыть желудок теплой водой.

8. Очистить ротовую полость, промыть желудок и предложить горячий сладкий чай.

9. Дать обезболивающее (2-3 таблетки анальгина).

10. Наложить жгуты на конечности, отнести в избушку, вызвать «Скорую помощь».

11. Смазать тело ребенка вазелином и сделать массаж.

12. Приложить к голове и стопам теплую грелку.

13. Снять с ребенка холодную мокрую одежду.

14. Растереть сухим полотенцем или тканью.

15. Вызвать «Скорую помощь».

Ситуационная задача №4

*Во время ремонта телевизора произошел сильный разряд электрического тока. Мастер потерял сознание и упал возле стола. Его рука продолжает крепко сжимать пучок проводов с деталями. Лицо искажено судорогой.*

Выбери правильные ответы и расположи их в порядке очередности выполнения:

1. Вызвать «Скорую помощь».

2. Позвать кого-нибудь на помощь.

3. Как можно скорее нанести прекардиальный удар и приступить к непрямому массажу сердца.

4. Перебить провода ножом или топором одним ударом.

5. Перерезать каждый провод по отдельности на разных уровнях.

6. Подложить под голову подушку.

7. Убедиться в наличии пульса на сонной артерии и повернуть пострадавшего на живот.

8. Убедиться в наличии пульса на сонной артерии, ударить пострадавшего по грудине и приступить к непрямому массажу сердца. Если нет реакции, приступить к искусственной вентиляции легким.

9. Убедиться в отсутствии пульса на сонной артерии и после прекардиального удара начать сердечно-легочную реанимацию.

10. Убедиться в отсутствии пульса на сонной артерии и повернуть пострадавшего на бок.

Ситуационная задача №5

*После удара молнии в одиноко стоящее дерево один из укрывавшихся под ним от дождя путников замертво упал. У пораженного молнией левая рука черная, обожженная по локоть; зрачки широкие, не реагирующие на свет; пульса на сонной артерии нет.*

Выбери правильные ответы и расположи их в порядке очередности выполнения:

1. Закопать пораженного молнией в землю



2. Нанести прекардиальный удар и приступить к сердечно-легочной реанимации.

3. Накрыть обожженную поверхность чистой тканью.

4. Поручить кому-нибудь вызвать «Скорую помощь».

5. Повернуть пострадавшего на живот и ждать прибытия врачей.

6. Убедиться в отсутствии реакции зрачков на свет и пульса на сонной артерии.

7. Поднести ко рту зеркальце, ватку или перышко и по запотеванию стекла и движению ворсинок определить наличие дыхания.

8. Положить холод на голову.

9. Положить холод на место ожога.

Поднести к носу ватку с нашатырным спиртом.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Требования к написанию реферата**

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;

2. Развитие навыков логического мышления;

3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;

- обоснованность выбора источника;

- степень раскрытия сущности вопроса;

- соблюдения требований к оформлению.

**Критерии оценивания реферата:**

| | |
|---|---|
| «отлично» | выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. |
| «хорошо» | основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы. |
| «удовлетворительно» | имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод. |
| «неудовлетворительно» | Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы. |

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.

**Требования к выполнению тестового задания**

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

− связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

− объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

− справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

− систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:



− закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

− открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

− установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

− установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

**Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

**Критерии оценки знаний студентов на зачете**

*«Зачтено»* - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает, и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

*«Не зачтено»* - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 23.04.2026 | Удычак Майя Мугдиновна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 28.04.2026 | Сиюхов Хазрет Русланович |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.05.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |



**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.34.01 Безопасность жизнедеятельности*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **УК-8.1** Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности в бытовой, производственной и природной средах | | | |
| 6 | 6 | | Безопасность жизнедеятельности |
| 3 | 3 | | Экология |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-8.2** Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций различного происхождения | | | |
| 6 | 6 | | Безопасность жизнедеятельности |
| 3 | 3 | | Экология |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Строевая подготовка, военная топография |
| 6 | 6 | | Основы военной подготовки |
| **УК-8.3** Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) и военных конфликтов | | | |
| 6 | 6 | | Безопасность жизнедеятельности |
| 3 | 3 | | Экология |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Строевая подготовка, военная топография |
| 6 | 6 | | Основы военной подготовки |
| **ОПК-3.1** Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний | | | |
| 6 | 6 | | Безопасность жизнедеятельности |
| 3 | 3 | | Экология |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| **ОПК-3.2** Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве | | | |
| 6 | 6 | | Безопасность жизнедеятельности |
| 3 | 3 | | Экология |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| **ОПК-3.3** Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов | | | |
| 6 | 6 | | Безопасность жизнедеятельности |
| 3 | 3 | | Экология |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| **ОПК-3.4** Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний | | | |
| 6 | 6 | | Безопасность жизнедеятельности |
| 3 | 3 | | Экология |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | | | | | |
| УК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности в бытовой, производственной и природной средах | | | | | |
| **Знать:** принципы, методы и средства обеспечения безопасных и/или комфортных условий жизнедея тельности в техносфере. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тестирование, блиц-опрос, защита рефератов, зачет |
| **Уметь:** создавать и поддерживать безопасные условия жизнедея тельности в | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| бытовой, производственной и природной средах. | | | | | |
| **Владеть:** средствами и методами обеспечения безопасных и комфортных условий жизнедеятельности в бытовой, производственной и природной средах. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | | | | | |
| УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций различного происхождения | | | | | |
| **Знать:** методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тестирование, блиц-опрос, защита рефератов, зачет |
| **Уметь:** идентифицировать опасности различного происхождения; выявлять и устранять проблемы связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; оценивать возможные риски от чрезвычайных ситуаций различного происхождения | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками организации мероприятий по охране труда и технике безопасности на рабочем месте; навыками оказания первой помощи и защиты производственного персонала от | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| возможных последствий чрезвычайных ситуаций | | | | | |
| УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | | | | | |
| УК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) и военных конфликтов | | | | | |
| **Знать:** правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, а также военных конфликтов; способы оповещения населения об опасности в случае возникновения чрезвычайных ситуаций различного происхождения. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тестирование, блиц-опрос, защита рефератов, зачет |
| **Уметь:** выполнять действия по защите населения от возможных последствий чрезвычайных ситуаций различного происхождения; пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** практическими навыками по предотвращению возникновения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, и военных конфликтов. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-3: Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов; | | | | | |
| ОПК-3.1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний | | | | | |
| **Знать:** причины возникновения, основных опасностей и методов защиты от них возможных аварий, катастроф, стихийных бедствий. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тестирование, блиц-опрос, защита рефератов, зачет |
| **Уметь:** определять степень | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| опасности производственной деятельности и вероятность возникновения нештатных ситуаций. | | | ошибки | | |
| **Владеть:** основными методами защиты производственного персонала и населения от последствий возможных аварий, катастроф, стихийных бедствий. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-3: Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов; | | | | | |
| ОПК-3.2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве | | | | | |
| **Знать:** причины возникновения, основных опасностей и методов защиты от них возможных аварий, катастроф, стихийных бедствий. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тестирование, блиц-опрос, защита рефератов, зачет |
| **Уметь:** определять степень опасности производственной деятельности и вероятность возникновения нештатных ситуаций. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** основными методами защиты производственного персонала и населения от последствий возможных аварий, катастроф, стихийных бедствий. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-3: Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов; | | | | | |
| ОПК-3.3 Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов | | | | | |
| **Знать:** причины возникновения, основных опасностей и методов защиты от них возможных аварий, катастроф, стихийных бедствий. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тестирование, блиц-опрос, защита рефератов, зачет |
| **Уметь:** определять степень опасности | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| производственной деятельности и вероятность возникновения нештатных ситуаций. | | | | | |
| **Владеть:** основными методами защиты производственного персонала и населения от последствий возможных аварий, катастроф, стихийных бедствий. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-3: Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов; | | | | | |
| ОПК-3.4 Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний | | | | | |
| **Знать:** причины возникновения, основных опасностей и методов защиты от них возможных аварий, катастроф, стихийных бедствий. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тестирование, блиц-опрос, защита рефератов, зачет |
| **Уметь:** определять степень опасности производственной деятельности и вероятность возникновения нештатных ситуаций. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** основными методами защиты производственного персонала и населения от последствий возможных аварий, катастроф, стихийных бедствий. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

### Темы рефератов

1. Критерии безопасности техносферы.

2. Требования безопасности и экологичности к техническим системам и технологическим процессам.

3. Проблемы национальной, региональной и глобальной безопасности.

4. Адаптация человека к экстремальным условиям среды.

5. Вибрация как фактор техносферы. Действие вибрации на организм человека.

6. Шум как фактор техносферы. Воздействие шума на здоровье человека.

7. Электроопасность как фактор техносферы.

8. Воздействие электромагнитных полей на организм человека.

9. Вредные вещества, классификация, пути поступления в организм человека.

10. Воздействие ионизирующих излучений на человека и среду обитания.

11. Пожароопасность как фактор производственной среды.

12. Защита человека от механического травмирования.

13. Защита населения и территории в чрезвычайных ситуациях.

14. Обеспечение безопасности при работе с компьютером.

15. Безопасность работы оборудования под давлением выше атмосферного.

16. Особенности современного терроризма в России. Государственная стратегия противодействия терроризму в РФ.

17. Характеристика социальных опасностей.

18. Правовые и организационные основы безопасности жизнедеятельности.

**Вопросы к зачету по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»**

1. Предмет, цель и задачи науки о безопасности жизнедеятельности. Безопасность жизнедеятельности в животноводстве.

2. Понятие безопасности. Системы безопасности. Принципы, методы и средства обеспечения безопасности деятельности.

3. Человек и среда обитания. Эволюция среды обитания. Естественные системы защиты человека. Основы адаптации, компенсаторные возможности человека. Толерантность.

4. Опасности технических систем. Понятие об опасности и ее видах. Источники формирования опасностей.

5. Понятия риска для здоровья и экологического риска. Классификация источников опасности и уровней риска смерти человека в промышленно развитых странах.

6. Основы физиологии труда. Формы трудовой деятельности человека. Работоспособность человека и ее динамика.

7. Теоретические основы охраны труда. Производственная санитария.

8. Человеческий фактор в обеспечении производственной безопасности. Психологические причины создания опасных ситуаций и производственных травм. Профилактические мероприятия по предупреждению возникновения опасных ситуаций. Стимулирование безопасности деятельности.



9. Надежность работы человека при взаимодействии с техническими системами. Контроль психофизического состояния операторов технических систем. Профессиональный отбор операторов технических систем.

10. Объективные факторы производственной обстановки, создающие опасные действия и предопределяющие возникновение опасных ситуаций.

11. Производственная среда как источник формирования опасностей. Система «человек-машина-среда». Элементы производственной среды. Условия труда. Классификация условий трудовой деятельности. Тяжесть и напряженность труда.

12. Комфортные условия жизнедеятельности в техносфере. Комфортность условий жизнедеятельности: основные понятия, требования и критерии. Основы техники безопасности в животноводстве.

13. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата производственных и непроизводственных помещений.

14. Вентиляция. Естественная вентиляция. Механическая вентиляция. Кондиционирование.

15. Освещение. Системы и виды освещения. Требование к системам освещения. Естественное освещение. Заболевания и травматизм при несоблюдении к освещению. Контроль освещения.

16. Современная техносфера, её характеристика и причины формирования. Источники негативных факторов бытовой и производственной сферы.

17. Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов.

18. Характеристика воздействия физических, химических, биологических и психофизиологических факторов на организм и степень их риска для здоровья человека.

19. Вибрация как фактор техносферы. Действие вибрации на организм человека. Средства и методы защиты от вибрации.

20. Шум как фактор техносферы. Воздействие шума на здоровье человека. Средства и методы защиты от шума.

21. Электроопасность как фактор техносферы. Электротравма, электрошок действие электрического тока на организм человека. Защита от опасности поражения электрическим током. Помощь при электротравме.

22. Электромагнитные излучения как фактор техносферы. Воздействие электромагнитных полей на организм человека. Предупреждение их вредного воздействия. Средства защиты от электромагнитных излучений.

23. Вредные вещества, классификация, пути поступления в организм человека. Сильнодействующие ядовитые вещества (СДЯВ), их свойства и причины поражения ими.

24. Ионизирующее излучение как фактор техносферы. Влияние ионизирующего излучения на организм человека. Обеспечение безопасности при работе с ионизирующими излучениями.

25. Пожароопасность как фактор производственной среды. Общие сведения о процессах горения, детонации и взрыва. Классификация пожаров. Принципы прекращения горения. Огнетушащие вещества. Действия при пожаре. Способы тушения пожаров. Пожароопасные объекты. Предупреждение пожаров, помощь пострадавшим.

26. Защита человека от механического травмирования. Оградительные устройства. Предохранительные устройства. Тормозные устройства. Устройства автоматического

контроля и сигнализации. Устройства дистанционного управления. Знаки безопасности.

27. Средства индивидуальной защиты, их назначение и классификация.

28. Управление безопасностью жизнедеятельности. Правовые и нормативно-технические основы управления. Правовые и организационные основы охраны труда.

**Тестовые задания**

1. Условия, которые сами по себе не являются непосредственными источниками появления нежелательных результатов, но увеличивают вероятность их возникновения:

а) факторы риска;

б) немотивированный риск;

в) факторы престижа;

г) мотивированный риск.

2. Совокупность социально-экономических условий, технико-организационных и природных факторов производства, влияющих на здоровье и работоспособность человека, его отношение к труду, степень удовлетворенности им, на эффективность производства, уровень жизни и развитие личности:

а) абиотические факторы;

б) условия труда;

в) антропогенные факторы;

г) биотические факторы.

3. Условия труда, обеспечивающие оптимальную динамику работоспособности человека и сохранение его здоровья:

а) относительно дискомфортные;

б) комфортные;

в) экстремальные;

г) сверхэкстремальные.

4. Замкнутые пространства производственной среды, в которых постоянно (по сменам) или периодически (в течение рабочего дня) осуществляется трудовая деятельность людей, связанная с участием в различных видах производства, в организации, контроле и управлении производством:

а) производственная среда;

б) социальная среда;

в) рабочее место;

г)производственные помещения.

5. Пространство высотой до 2 метров над уровнем пола или площадки, на которых находятся места постоянного или временного пребывания работающих:

а) рабочая зона;

б) рабочее место;

в) среда обитания;

г) ареал.

6. Часть рабочей зоны, представляющая собой место постоянного или временного пребывания работающих в процессе трудовой деятельности:

а) рабочая зона;

б) рабочее место;

в) среда обитания;

г) ареал.

7. Беспорядочное сочетание звуков различной частоты и интенсивности (силы), возникающих при механических колебаниях в твердых, жидких и газообразных средах:

а) вибрация;

б) шум;

в) ионизирующее излучение;

г) электромагнитное излучение.

8. Комплекс взаимосвязанных устройств и процессов для создания требуемого воздухообмена в производственных помещениях:

а) газоанализатор;

б) вентиляция;

в) вибрация;

г) освещение.

9. Количественная характеристика физического труда:

а) тяжесть труда;

б) качество жизни;

в) мышечная активность;

г) качество среды.

10. Деятельность, объединяющая все работы, связанные с приемом и переработкой информации, требующие преимущественного напряжения внимания, сенсорного аппарата, памяти, а также активации процессов мышления:

а) умственный труд;

б) физический труд;

в) механизированные формы физического труда;

г) отдых.

11. Способность человека к работе, которая проявляется в поддержании заданного уровня деятельности в течение определенного времени:

а) работоспособность человека;

б) внимание;

в) восприятие;

г) воспроизведение.

12. Психологическая причина создания опасных ситуаций и производственных травм, проявляющаяся в невыполнении правил вследствие несоответствия психических и физических возможностей человека требованиям работы:

а) нарушение исполнительной части действий;

б) нарушение мотивационной части действий;

в) нарушение ориентировочной части действий;

г) нарушение соотношения между основными и второстепенными действиями.

13. Психологическая причина создания опасных ситуаций и производственных травм, проявляющаяся в  относительно постоянном или временном нежелании выполнять определенные действия:

а) нарушение мотивационной части действий;

б) нарушение ориентировочной части действий;

в) нарушение соотношения между основными и второстепенными действиями.

г) нарушение исполнительной части действий;

14. Психологическая причина создания опасных ситуаций и производственных травм, проявляющаяся в незнании правил эксплуатации технических систем и норм безопасности труда и способов их выполнения:

а) нарушение ориентировочной части действий;

б) нарушение соотношения между основными и второстепенными действиями.

в) нарушение исполнительной части действий;

г) нарушение мотивационной части действий.

15. Фаза поведения человека в аварийных ситуациях, характеризующаяся снижением внимания человека к главным в данной ситуации задачам при столкновении с трудностями:

а) нарушение ориентировочной части действий;

б) нарушение соотношения между основными и второстепенными действиями.

в) нарушение исполнительной части действий;

г) нарушение мотивационной части действий;

16. Специально организуемое исследование, основанное на четких качественных и количественных оценках с помощью ранжированных шкал, позволяющих не только выявить, но и измерить присущие человеку свойства с тем, чтобы сопоставить их с нормативами, определяющими пригодность к данной профессии:

а) профотбор;

б) медосмотр;

в) диспансеризация;

г) инструктаж.

17. Заболевание, возникшее после многократного и длительного воздействия вредных производственных факторов:

а) хроническое профессиональное заболевание;

б) острое профессиональное заболевание;

в) эндемическое заболевание;

г) природно-очаговое заболевание;

18. Уровень образования, опыта и подготовки исполнителя работ определяет:

а) профессиональную готовность;

б) профессиональную пригодность;

в) профессиональную адаптацию;

г) производственную безопасность.

19. Степень соответствия индивидуальных психофизиологических качеств данного человека конкретному виду деятельности определяет:

а) профессиональную готовность;

б) профессиональную пригодность;

в) профессиональную адаптацию;

г) производственную безопасность.

20. Распознавание опасностей, установление причин их возникновения, пространственных и временных характеристик опасностей, вероятности, величины и последствий их проявления:

а) идентификация опасностей;

б) защита от опасностей;

в) организация охраны труда;

г) управление охраной труда.

21. Опасности, которые возникают в результате ошибочных или несанкционированных действий человека или группы людей:

а) антропогенные;

б) естественные;

в) техногенные;

г) абиотические.

22. Опасность, связанная с конкретной угрозой воздействия на человека, она координирована в пространстве и во времени:

а) реализованная опасность;

б) потенциальная опасность;

в) реальная опасность;

г) производственная безопасность.

23. Опасность, представляющая угрозу общего характера, не связанную с пространством и временем воздействия:

а) реализованная опасность;

б) потенциальная опасность;

в) реальная опасность;

г) производственная опасность.

24. Производственная вибрация по способу передачи делится на:

а) общую;

б) локальную;

в) постоянную;

г) узкополосную.

25. Метод снижения вибрации путем уменьшения передачи колебаний от источника возбуждения защищаемому объекту при помощи устройств, помещаемых между ними:

а) виброизоляция;

б) виброгашение;

в) электроизоляция;

г) вибродемпфирование.

26. Метод снижения вибрации путем установки агрегатов на массивный фундамент:

а) виброгашение;

б) вибродемпфирование;

в) шумоизоляция;

г) виброизоляция.

27. Химический процесс, в основе которого лежит реакция окисления горючих веществ, т.е.

соединения их с кислородом воздуха или другими окислителями:

а) воспламенение;

б) детонация;

в) горение;

г) взрыв.

28. Горение со скоростью распространения пламени до нескольких сотен метров в секунду:

а) взрывное;

б) гетерогенное;

в) гомогенное;

г) детонационное.

29. Горение, при котором пламя распространяется со скоростью до нескольких десятков метров в секунду:

а) гомогенное;

б) детонационное;

в) дефлаграционное;

г) холоднопламенное.

30. Горение, характеризующееся распространением пламени со скоростью до нескольких тысяч метров в секунду:

а) однородное;

б) детонационное;

в) нормальное;

г) холоднопламенное.

31. Способность строительной конструкции сопротивляться воздействию высокой температуры в условиях пожара и выполнять при этом свои обычные эксплуатационные функции:

а) огнестойкость;

б) горючесть;

в) легкоплавкость;

г) тугоплавкость.

32. Разделительные зоны для ограничения распространения пожара в здании:

а) внутренние пожарные краны;

б) дренчерные установки;

в) спринклерные установки;

г) противопожарные зоны.

33. Преднамеренное электрическое соединение с землей металлических нетоковедущих частей электроустановок, которые могут оказаться под напряжением:

а) заземляющее выносное устройство;

б) заземляющее контурное устройство;

в) защитное заземление;

г) зануление.

34. Пятна серого или бледно-желтого цвета на поверхности кожи человека, образующиеся в месте контакта с проводником тока, как правило круглой или овальной формы, размером 1-5 мм:

а) электрические знаки;

б) металлизация кожи;

в) электрический шок;

г) электроофтальмия.

35.Электрический ожог, который, как правило, возникает при относительно невысоких напряжениях электрической сети, связан с прохождением тока через тело человека и является следствием преобразования электрической энергии в тепловую:

а) дуговой ожог;

б) электрический удар;

в) электрический шок;

г) токовый ожог.

36. Напряжение, которое возникает, когда человек находится в зоне растекания электрического тока на основании (земле):

а) напряжение шага;

б) электромагнитная волна;

в) электростатическое поле;

г) напряжение прикосновения.

37. Специально разработанные инженерные сооружения, предназначаемые для защиты от воздействия различных физических, химических и биологически опасных и вредных факторов, вызванных чрезвычайной ситуацией:

а) защитные сооружения;

б) рабочее место;

в) производственная среда;

г) рабочая зона.

38. Инструктаж, проводимый со всеми рабочими и служащими независимо от профессии до приема на работу, а также с командированными и учащимися, прибывшими на практику:

а) вводный инструктаж;

б) первичный инструктаж;

в) внеплановый инструктаж;

г) срочный инструктаж.

39. Окружающая человека среда, обусловленная совокупностью факторов, способных оказывать прямое или косвенное, немедленное или отдаленное воздействие на деятельность человека, его здоровье и потомство:

а) социальная среда;

б) техногенная среда;

в) природная среда;

г) среда обитания.

40. Инструктаж, проводимый непосредственно руководителем работ на рабочем месте перед допуском к работе и сопровождающийся показом безопасных приемов работ:

а) первичный инструктаж;

б) вводный инструктаж;

в) внеплановый инструктаж;

г) срочный инструктаж.

41. Катастрофическое природное явление, которое может вызвать многочисленные человеческие жертвы, значительный материальный ущерб и другие тяжелые последствия:

а) стихийное бедствие;

б) производственная авария;

в) транспортная катастрофа;

г) эпидемия.

42. Степень защищенности территориального комплекса, экосистемы, человека от возможного экологического поражения, определяемая величиной экологического риска:

а) экологическая безопасность;

б) мотивированный риск;

в) немотивированный риск;

г) опасность.

43. Организация работы по обеспечению безопасности, снижению травматизма и

аварийности, профессиональных заболеваний, улучшению условий труда на основе решения комплекса задач по созданию безопасных и безвредных условий труда, лечебно-профилактическому и санитарно-бытовому обслуживанию работающих:

а) управление безопасностью труда;

б) техника безопасности;

в) гигиена труда;

г) производственная санитария.

44. К какому метеоопасному явлению относится торнадо:

а) ураган;

б) циклон;

в) смерч;

г) циклон или ураган.

45. Внешне неожиданная, внезапно возникшая обстановка, характеризующаяся неопределенностью, стрессовым состоянием населения, значительным социально-экологическим и экономическим ущербом, прежде всего человеческими жертвами:

а) авария;

б) природное явление;

в) чрезвычайная ситуация;

г) материальный ущерб.

46. Инструктаж, который проводят для работников, оформляющих наряд-допуск на определенные виды работ:

а) текущий инструктаж;

б) вводный инструктаж;

в) внеплановый инструктаж;

г) плановый инструктаж.

47. Заболевание, вызванное воздействием вредных условий труда:

а) профессиональное заболевание;

б) эндемическое заболевание;

в) инфекционное заболевание;

г) биогеохимические эндемии.

48. Гравитационные волны очень большой длины и высоты, возникающие на поверхности морей и океанов:

а) землетрясение;

б) вулканы;

в) ураганы;

г) цунами.

49. Инструктаж, который проводят на рабочем месте в случае изменения правил по охране труда, технологического процесса, нарушения работниками правил техники безопасности, при несчастном случае, при перерывах в работе:

а) внеплановый инструктаж;

б) вводный инструктаж;

в) текущий инструктаж;

г) плановый инструктаж.

## 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

**Требования к выполнению тестового задания**

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

− связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

− объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

− справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

− систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:



− закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

− открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

− установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

− установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

**Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

**Требования к написанию реферата**

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;

2. Развитие навыков логического мышления;



3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;

- обоснованность выбора источника;

- степень раскрытия сущности вопроса;

- соблюдения требований к оформлению.

| **Критерии оценивания реферата:** | |
|---|---|
| «отлично» | выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. |
| «хорошо» | основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы. |
| «удовлетворительно» | имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод. |
| «неудовлетворительно» | Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы. |

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.

**Критерии оценки знаний студентов на зачете**

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

Разработчик: Подписано простой ЭП 23.04.2026 Удычак Майя Мугдиновна

| | | |
|---|---|---|
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 28.04.2026 | Сиюхов Хазрет Русланович |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.05.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.02 Оборудование пищевых перерабатывающих производств*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-11.1** Демонстрирует знания технических характеристик, конструктивных особенностей, назначения, режимов работы механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции | | | |
| 5 | 6 | | Оборудование пищевых перерабатывающих производств |
| 8 | 9 | | Информационное управление технологическими системами |
| 8 | 9 | | Компьютерное управление технологическими системами |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **ПКУВ-11.2** Эксплуатирует механические и автоматические устройства при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции | | | |
| 5 | 6 | | Оборудование пищевых перерабатывающих производств |
| 8 | 9 | | Информационное управление технологическими системами |
| 8 | 9 | | Компьютерное управление технологическими системами |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **ПКУВ-12.1** Демонстрирует знания технических характеристик, конструктивных особенностей, назначения, режимов работы технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья | | | |
| 5 | 6 | | Оборудование пищевых перерабатывающих производств |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 4 | 4 | | Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| **ПКУВ-12.2** Эксплуатирует технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья | | | |
| 5 | 6 | | Оборудование пищевых перерабатывающих производств |
| 4 | 4 | | Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-11: Способен использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| ПКУВ-11.1 Демонстрирует знания технических характеристик, конструктивных особенностей, назначения, режимов работы механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** технических характеристики, конструктивные особенности, назначение, режимы работы механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, зачет |
| **Уметь:** обосновать использование механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками эксплуатации механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-11: Способен использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| ПКУВ-11.2 Эксплуатирует механические и автоматические устройства при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** технических характеристики, | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные | Сформированные систематические знания | тесты, зачет |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| конструктивные особенности, назначение, режимы работы механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. | | | пробелы знания | | |
| **Уметь:** обосновать использование механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками эксплуатации механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-12: Способен использовать технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья | | | | | |
| ПКУВ-12.1 Демонстрирует знания технических характеристик, конструктивных особенностей, назначения, режимов работы технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья | | | | | |
| **Знать:** технические характеристики, конструктивные особенности, назначение, режимы работы технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты, зачет |
| **Уметь:** обосновать использование технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками эксплуатации технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-12: Способен использовать технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья | | | | | |
| ПКУВ-12.2 Эксплуатирует технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья | | | | | |
| **Знать:** | Фрагментарные | Неполные знания | Сформированные, | Сформированные | тесты, зачет |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| технические характеристики, конструктивные особенности, назначение, режимы работы технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья. | знания | | но содержащие отдельные пробелы знания | систематические знания | |
| **Уметь:** обосновать использование технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками эксплуатации технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

**Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля для студентов ОФО**

1. Задачи перерабатывающих отраслей АПК.

2. Классификации машин и аппаратов перерабатывающих производств.

3. Структурные элементы машин аппаратов.

4. Изделия специфицированнные и неспецифицированные.

5. Деталь, узел, сборочная единица, комплекс.

6. Неподвижные неразъемные соединения деталей в машинах и механизмах.

7. Разъемные соединения деталей в машинах и механизмах. Подвижные валы, оси, подшипники (скольжения, качения), муфты Постоянные, сцепные, предохранительные.

8. Механические передачи зацеплением (зубчатые, червячные, цепные) трением (ременные),

редукторы, вариаторы. Основные типы механизмов.

9. Свойства машиностроительных материалов. Черные металлы и сплавы, классификация. Сталь, типы сталей. Чугун, его типы.

10. Цветные металлы и сплавы. Медь и медные сплавы, титан. Алюминий и сплавы на его основе.

11. Неметаллические материалы: преимущества и недостатки. Пластмассы. Термопласты. Реактопласты, резина, керамика и др.

12. Аппаратурно-технологическая схема производства муки.

13. Аппаратурно-технологическая схема переработки зерна в крупу.

14. Аппаратурно-технологическая схема производства макаронных изделий.

15. Аппаратурно-технологическая схема производства хлебобулочных изделий.

16. Аппаратурно-технологическая схема производства растительных масел.

17. Аппаратурно-технологическая схема производства пастеризованного молока.

18. Аппаратурно-технологическая схема производства творога.

19. Аппаратурно-технологическая схема производства сыра.

20. Аппаратурно-технологическая схема производства вареных колбас.

**Контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации**

**Примерный перечень вопросов к зачету по всему курсу**

1. Задачи перерабатывающих отраслей АПК.

2. Классификации машин и аппаратов перерабатывающих производств.

3. Структурные элементы машин аппаратов.

4. Изделия специфицированнные и неспецифицированные.

5. Деталь, узел, сборочная единица, комплекс.

6. Неподвижные неразъемные соединения деталей в машинах и механизмах.

7. Разъемные соединения деталей в машинах и механизмах. Подвижные валы, оси, подшипники (скольжения, качения), муфты Постоянные, сцепные, предохранительные.

8. Механические передачи зацеплением (зубчатые, червячные, цепные) трением (ременные), редукторы, вариаторы. Основные типы механизмов.

9. Свойства машиностроительных материалов. Черные металлы и сплавы, классификация. Сталь, типы сталей. Чугун, его типы.

10. Цветные металлы и сплавы. Медь и медные сплавы, титан. Алюминий и сплавы на его основе.

11. Неметаллические материалы: преимущества и недостатки. Пластмассы. Термопласты. Реактопласты, резина, керамика и др.

12. Аппаратурно-технологическая схема производства муки.

13. Аппаратурно-технологическая схема переработки зерна в крупу.

14. Аппаратурно-технологическая схема производства макаронных изделий.

15. Аппаратурно-технологическая схема производства хлебобулочных изделий.

16. Аппаратурно-технологическая схема производства растительных масел.

17. Аппаратурно-технологическая схема производства пастеризованного молока.

18. Аппаратурно-технологическая схема производства творога.

19. Аппаратурно-технологическая схема производства сыра.

20. Аппаратурно-технологическая схема производства вареных колбас.

21. Классификация оборудования для подготовки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов к основным производственным операциям. Основные технологические операции.

22. Воздушные сепараторы. Зерновые сепараторы. Триеры. Магнитные сепараторы.

23. Машины для очистки зерна от минеральных и трудноотделимых примесей.

24. Увлажнительные и моечные машины.

25. Оборудование для очистки поверхности зерна.

26. Машины для шелушения и шлифования зерна крупяных культур.

27. Машины для мойки и очистки картофеля, плодов и овощей.

28. Классификация оборудования для дробления и измельчения сырья и полуфабрикатов. Оборудование истирающего и раздавливающего действия.

29. Оборудование ударного действия.

30. Резательные машины.

31. Классификация оборудования для разделения продуктов переработки.

32. Оборудование для разделения жидких пищевых сред.

33. Оборудование для разделения сыпучих продуктов измельчения пищевых сред.

34. Оборудование для  перемешивания жидких продуктов.

35. Оборудование для  получения тестообразных продуктов.

36. Оборудование для перемешивания сыпучих продуктов.

37. Классификация оборудования для прессования сырья и полуфабрикатов.

38. Оборудование для отделения жидкой фазы прессованием.

39. Оборудование для формования путем выдавливания.

40. Тепломассообменные процессы перерабатывающих производств. Оборудование для подогрева, пастеризации и стерилизации.

41. Аппараты для гидротермической и тепловой обработки зерна.

42. Оборудование для варки и выпаривания. Сушилки.

43. Оборудование для выпечки.

44. Оборудование для экстракции.

45. Оборудование для перегонки и ректификации.

46. Оборудование для охлаждения и замораживания пищевых продуктов.

47. Оборудование для дозирования, розлива, фасования и упаковывания готовой продукции.

48. Особенности оборудования малотоннажных перерабатывающих производств

49. Поточные линии переработки сельскохозяйственного сырья и полуфабрикатов.

**50.** Автоматизированные системы управления технологическим процессом и отдельным оборудованием.

**Тестовые задания для контроля остаточных знаний**

Вариант 1

**1. В аппаратах**

а) осуществляются тепло-, массообменные, ф/х, б/х и др. процессы, в результате которых изменяются ф-х свойства и агрегатное состояние продукта.

б) осуществляется механическое воздействие на продукт, в результате чего изменяются его форма и размеры. Характерный признак – наличие движущихся исполнительных (рабочих) органов.

**2. К неподвижным соединениям в машинах и механизмах относятся**

а) заклепочные;

б) резьбовые;

в) вал и подшипник;

г) ось и коромысло.

**3. Чугун это**

а) сплав железа с углеродом (до 2,14%);

б) сплав железа с углеродом (более 2,14%);

в) сплавы медно-цинковые;

г) сплавы меди с различными металлами (кроме цинка и никеля);

д) сплавы алюминия с кремнием.

**4. Калибрование это**

а)разделение штучных продуктов на экземпляры с приблизительно одинаковыми размерами, формой и массой перед их последующей обработкой.

б) процесс разделения сыпучих продуктов (в основном зерновых культур) на фракции, одинаковые по размеру и форме.

в)процесс разделения сыпучих материалов на фракции, различающиеся по плотности частиц, размерам, аэродинамическим и ферромагнитным свойствам, состоянию поверхности и др.

**5. Энтолейторы предназначены для**

а) обеззараживания зерна, муки и дополнительного измельчения крупок и дунстов.

б) отделения от зерна пыли, частично отслоившейся оболочки, разбивания мелких комочков земли.

в) более тщательного очищения зерна от пыли, а также удаления оболочек, надорванных при его предыдущей обработке.

**6. Шелушение зерна многократным или однократным ударом**

а) обусловлено воздействием двух рабочих поверхностей, расстояние между которыми меньше размера зерна. Этот принцип применяют для шелушения голозерного зерна;

б) применяют для зерновых культур с прочным ядром и с несросшимися пленками (овес) либо для получения дробленой номерной крупы из зерна, у которого пленки прочно срослись с ядром (пшеница, ячмень).

в) используют для зерна, оболочки которого прочно срослись с ядром (ячмень, пшеница, горох, кукуруза).

**7. В зависимости от диаметра получаемых частиц дробилки обеспечивают измельчение**

а) крупное;

б) среднее;

в) мелкое;

г) тонкое;

д) коллоидное.

**8. Центрифугирование это**

а) процесс разделения неоднородных жидких смесей на фракции, различающиеся по плотности, в поле гравитационных сил;

б)разделение неоднородных суспензий на фракции в поле центробежных сил;

в) процесс разделения неоднородных систем с твердой дисперсной фазой.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Требования к выполнению тестового задания**

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

− закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

− открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

− установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

− установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

**Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

**Критерии оценки знаний студентов на зачете**

**«Не зачтено»** - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или

присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

**«Зачтено»** - выставляется при условии, если студень показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса: владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 15.04.2026 | Коблева Мира Мугдиновна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 16.04.2026 | Сиюхов Хазрет Русланович |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.05.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*К.М.01.03 Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **УК-2.1** Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение в соответствии с действующим законодательством | | | |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 4 | 4 | | Экономика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 4 | 3 | | Правоведение |
| **УК-2.2** Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений исходя из действующих правовых норм | | | |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 4 | 3 | | Правоведение |
| 4 | 4 | | Экономика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-2.3** Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время | | | |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 4 | 4 | | Экономика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-2.4** Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта | | | |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 4 | 4 | | Экономика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **ОПК-2.1** Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | |
| 4 | 5 | | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| **ОПК-2.2** Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства | | | |
| 4 | 5 | | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| **ОПК-2.3** Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 4 | 5 | | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| **ОПК-2.4** Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 4 | 5 | | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| **ОПК-2.5** Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде | | | |
| 4 | 5 | | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| **ОПК-6.1** Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | |
| 8 | 8 | | Менеджмент |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 5 | 7 | | Маркетинг |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| **ОПК-6.2** Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства | | | |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 8 | 8 | | Менеджмент |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 5 | 7 | | Маркетинг |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| **ОПК-6.3** Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | |
| 8 | 8 | | Менеджмент |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 5 | 7 | | Маркетинг |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| **ПКУВ-16.1** Осуществляет сбор, мониторинг и обработку данных для проведения расчетов экономических показателей организации | | | |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 4 | 4 | | Экономика |
| **ПКУВ-16.2** Осуществляет расчет и анализ экономических показателей результатов деятельности организации | | | |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 4 | 4 | | Экономика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение в соответствии с действующим законодательством | | | | | |
| **Знать:** - понятия государства, права, нормы права; основы конституционного строя России; основы гражданского, трудового, административного, уголовного, экологического и семейного права; содержание правового статуса человека и гражданина, способы осуществления и защиты гражданами своих прав и свобод;- основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Реферат, тест, экзамен |
| **Уметь:** - работать с нормативными и правовыми документами, критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков;- определять круг задач в рамках профессиональной деятельности. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - навыками использования нормативных и правовых документов; способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства, международного и российского права;- методикой построения, | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов, и явлений. | | | | | |
| УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | | | | | |
| УК-2.2 Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений исходя из действующих правовых норм | | | | | |
| **Знать:** - основные понятия и категории права, ориентироваться в системе законодательства для реализации различных правовых документов по проектированию, конструированию, производству и сопровождению объектов профессиональной деятельности;- необходимые для осуществления профессиональной деятельности системные знания в области экономики. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Реферат, тест, экзамен |
| **Уметь:** - воспринимать и обобщать информацию, а также юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения;- соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в профессиональной деятельности. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - навыками поиска требуемой правовой информации и подготовки базовых документов правового характера;- навыками применения современного | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| инструментария для решения экономических задач. | | | | | |
| УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | | | | | |
| УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время | | | | | |
| **Знать:** основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Реферат, тест, экзамен |
| **Уметь:** определять круг задач в рамках профессиональной деятельности. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками применения современного инструментария для решения экономических задач. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | | | | | |
| УК-2.4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта | | | | | |
| **Знать:** необходимые для осуществления профессиональной деятельности системные знания в области экономики | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Реферат, тест, экзамен |
| **Уметь:** - проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты; определять круг задач в рамках профессиональной деятельности;- планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов, и явлений. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ОПК-2: Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-2.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | | | |
| **Знать:** существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Реферат, тест, экзамен |
| **Уметь:** соблюдать требования природоохранного законодательства Российской Федерации; оформлять специальные документы, учетно-отчетную документацию для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-2: Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-2.2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства | | | | | |
| **Знать:** существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Реферат, тест, экзамен |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **Уметь:** соблюдать требования природоохранного законодательства Российской Федерации; оформлять специальные документы, учетно-отчетную документацию для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-2: Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-2.3 Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | | | |
| **Знать:** существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Реферат, тест, экзамен |
| **Уметь:** соблюдать требования природоохранного законодательства Российской Федерации; оформлять специальные документы, учетно-отчетную документацию для осуществления производства, переработки и хранения | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| продукции растениеводства и животноводства. | | | | | |
| **Владеть:** методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-2: Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-2.4 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | | | |
| **Знать:** существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Реферат, тест, экзамен |
| **Уметь:** соблюдать требования природоохранного законодательства Российской Федерации; оформлять специальные документы, учетно-отчетную документацию для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-2: Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-2.5 Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде | | | | | |
| **Знать:** существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Реферат, тест, экзамен |
| **Уметь:** соблюдать требования природоохранного законодательства Российской Федерации; оформлять специальные документы, учетно-отчетную документацию для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-6: Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности. | | | | | |
| ОПК-6.1 Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** базовые законы экономики в сфере сельскохозяйственного производства; факторы, влияющие на экономическую эффективность производства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Реферат, тест, экзамен |
| **Уметь:** определять экономическую эффективность применяемых | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | | | | | |
| **Владеть:** методами расчета экономической эффективности применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-6: Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности. | | | | | |
| ОПК-6.2 Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства | | | | | |
| **Знать:** базовые законы экономики в сфере сельскохозяйственного производства; факторы, влияющие на экономическую эффективность производства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Реферат, тест, экзамен |
| **Уметь:** определять экономическую эффективность применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами расчета экономической эффективности применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-6: Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности. | | | | | |
| ОПК-6.3 Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | | | |
| **Знать:** базовые законы экономики | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие | Сформированные систематические | Реферат, тест, экзамен |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| в сфере сельскохозяйственного производства; факторы, влияющие на экономическую эффективность производства. | | | отдельные пробелы знания | знания | |
| **Уметь:** определять экономическую эффективность применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами расчета экономической эффективности применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-16: Способен проводить экономический анализ деятельности предприятия | | | | | |
| ПКУВ-16.1 Осуществляет сбор, мониторинг и обработку данных для проведения расчетов экономических показателей организации | | | | | |
| **Знать:** - нормативно-правовые акты, регулирующие финансово-хозяйственную деятельность организации;- методы сбора и обработки экономической информации, осуществления технико-экономических расчетов и анализа хозяйственной деятельности организации;- порядок разработки перспективных и годовых планов хозяйственно-финансовой и производственной деятельности организации. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Реферат, тест, экзамен |
| **Уметь:** - составлять | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| проекты хозяйственно-финансовой, производственной и коммерческой деятельности (бизнес-планов) организации;- осуществлять экономический анализ хозяйственной деятельности и ее подразделений, выявлять резервы производства;- разрабатывать меры по обеспечению режима экономии, повышению рентабельности производства, конкурентоспособности выпускаемой продукции, производительности труда;- анализировать результаты расчетов финансово-экономических показателей и обосновывать полученные выводы;- предлагать организационно-управленческие решения, которые могут привести к повышению экономической эффективности деятельности организации. | | | небольшие ошибки | | |
| **Владеть:** - методиками сбора и обработки исходных данных для составления проектов хозяйственно-финансовой, производственной и коммерческой деятельности (бизнес-планов) организации;- методами выполнения расчетов по материальным, трудовым и финансовым затратам, необходимых для производства и реализации выпускаемой продукции, | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| освоения новых видов продукции, производимых услуг. | | | | | |
| ПКУВ-16: Способен проводить экономический анализ деятельности предприятия | | | | | |
| ПКУВ-16.2 Осуществляет расчет и анализ экономических показателей результатов деятельности организации | | | | | |
| **Знать:** - нормативно-правовые акты, регулирующие финансово-хозяйственную деятельность организации;- порядок разработки нормативов, материальных, трудовых, финансовых ресурсов в соответствии с отраслевой направленностью; - методы экономического анализа и учета показателей деятельности организации и ее подразделений;- порядок разработки бизнес-планов организации в соответствии с отраслевой направленностью; - порядок ведения договорной работы. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Реферат, тест, экзамен |
| **Уметь:** - применять методики определения экономической эффективности производства;- анализировать производственно-хозяйственные планы организации;- рассчитывать экономические и финансово-экономические показатели, характеризующие деятельность организации;- выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и представлять результаты | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| работы в соответствии с принятыми в организации стандартами. | | | | | |
| **Владеть:** - статистическими и экономико-математическими методами и методами маркетингового исследования количественных и качественных показателей деятельности организации;- методами проведения расчетов экономических и финансово-экономических показателей на основе типовых методик с учетом нормативных правовых актов;- методами расчета влияния внутренних и внешних факторов на экономические показатели организации. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

**Темы рефератов:**

1. Классификация отраслей.

3. Формы и показатели специализации.

4. Факторы специализации и принципы сочетания отраслей.

5. Развитие сельского предпринимательства в России.

6. Предпосылки возникновения сельского предпринимательства в России.

7. Факторы прямого и косвенного воздействия, влияющие на деятельность предприятия.

8. Значение малого предпринимательства в экономике страны.

9. Причины, тормозящие развитие малого предпринимательства в сфере АПК.

10. Особенности малого бизнеса в России. Стандартизация плодоовощной продукции.

11. Организация использования земли на сельскохозяйственных предприятиях.

12. Организация использования средств производства на сельскохозяйственных предприятиях.

13. Организация и перспективы развития производства и сбыта.

14 .Организация и перспективы развития производства и сбыта.

15. Организация и перспективы развития производства и сбыта овощей.

16. Организация и перспективы развития кормопроизводства.

17. Организация и перспективы развития садоводства, переработки и сбыта плодов и ягод.

18. Организация и перспективы развития производства и сбыта продукции в крестьянском (фермерском) хозяйстве.

19. Организация производства овощей открытого грунта.

20. Организация производства овощей закрытого грунта.

21. Организация производственно-экономических связей сельскохозяйственных предприятий с организациями других сфер АПК.

22. Организация сбытовой деятельности предприятия.

23. Договор контрактации.

24. Сущность аренды. Договор аренды. Права и обязанности арендодателя и арендатора.

25. Сущность, формы, виды лизинга. Сроки и порядок заключения лизинговых сделок.

26.Сущность и виды франчайзинга. Договор франчайзинга.

**Тестовые задания**

**Тема 1. Организационно-экономические основы сельскохозяйственных предприятий**

*1.Что является основным звеном народного хозяйства?*

1) Предприятие

2) Отрасль

3) Производство

*2. Какое предприятие выполняет различные функции как субъект хозяйствования?*

1) Банк

2) Магазин

3) Фермерское хозяйство

*3. В чем суть агропромышленного комплекса?*

1) АПК-совокупность видов деятельности.

2) АПК-совокупность отраслей, которые развиваются в административном районе или

области.

3) АПК-совокупность отраслей народного хозяйства, объединенных единой целью-обеспечить государство продовольствием и сельхозсырьём.

*4. Хозяйственный механизм АПК.*

1) Хозяйственный механизм – совокупность законов, которые должны соблюдать товаропроизводители.

2) Это последовательность в определении взаимоотношений между партнерами и их взаимосогласованность.

3) Хозяйственный механизм – совокупность форм и методов воздействия на производство, включающий экономические, административно-правовые и социально-психологические методы управления.

4) Это административные рычаги воздействия на товаропроизводителя.

5) Верны все варианты.

*5 . Сущность и необходимость инфраструктуры АПК.*

1) Развитие производства требует, чтобы сельскому хозяйству помогали другие отрасли хозяйства.

2) На сельское хозяйство мало выделяется средств.

3) Сельскохозяйственное производство рассредоточено на большой территории и ему требуется помощь.

4) Развитие производства обусловливает необходимость углубления разделения труда и ускорения внедрения достижений НТП.

5) Верны все варианты.

*6. К принципам рационального построения предприятий относятся:*

1) поточность, согласованность, ритмичность, пропорциональность;

2) инволюционного, эволюционного и революционного развития;

3) реальность и соответствие целей, оптимальное сочетание отраслей, гибкая и динамичная структура и т.д.;

4) директивности, научной обоснованности, индикативности и др.

*7. Понятие « предприятие » это –*

1) означающее производственную и иную деятельность людей, включающую реализацию продукции распределение и использование доходов, представленную единым социальным организмом посредством технологических, организационных, экономических, правовых и психологических отношений;

2) объект гражданских прав, которым признается имущественный комплекс, потенциал трудовых ресурсов имеющий финансовую независимость, производственную и хозяйственную самостоятельность, выполняющий определенные задачи и характеризующийся наличием производственных отношений;

3) способ существования и выражения, какого либо содержания, которое представляет собой



единство элементов, свойств, внутренних процессов, связей и противоречий объекта;

4) целесообразный способ упорядочения работников, земельной площади, средств и предметов труда, задействованных во всех сферах хозяйственной деятельности, а не только в производственной

*8. Укажите составляющие процесса организации производства:*

1) определение целей и задач, формирование трудовых коллективов, разработка производственных заданий, и условий договоров, выбор формы разделения и кооперации труда, оснащение работников средствами и технологией производства, организация рабочих мест, выбор системы материального стимулирования и контроль за выполнением производственного задания;

2) постановка проблемы, накопление фактов, определение гипотез, выявление закономерностей, проверка на практике, формулирование законов, построение теорий;

3) выработка научных положений и практических рекомендаций по рациональному построению сельскохозяйственных предприятий ( выбор организационно – правовой формы, обоснование размеров предприятия, обоснование структуры, устройство земельной территории, формирование трудовых и материальных ресурсов);

4) обоснование направлений и практических мероприятий по эффективной организации производства.

*9. Руководством деятельностью в агропромышленных объединениях, как правило, занимается…:*

1) директор перерабатывающего предприятия

2) руководитель сельскохозяйственного предприятия

3) генеральный директор комбината

4) руководитель центральной компании

*10. Производственно-экономический комплекс, основная задача которого - осуществление производства, заготовки и реализации продукции и высококачественных товаров на базе современной техники, интенсивной технологии и на основе высокого уровня рентабельности называется:*

1) Агропромышленные комбинаты

2) Агропромышленные предприятия

3) Агропромышленные объединения

4) Аграрные финансово-промышленные группы

**Тема 2. Содержание и сущность предпринимательской деятельности в АПК**

*1. Специфика организации сельскохозяйственного производства*

1) специфические факторы

2) земля, вода, природные богатства

3) территориальная рассредоточенность отрасли

4) продукция с/х – скоропортящаяся, транспортабельная,

5) сельское хозяйство монополизировано

*2. Укажите формы собственности:*

1) интеллектуальная, единая, производственная, хозяйственная;

2) латеральная, горизонтальная, базовая, организационно – правовая;

3) обобществленная, рыночная, абсолютная, персональная;

4) муниципальная, унитарная, частная, государственная, общественных организаций, коллективная.

*3. К принципам рационального построения предприятий относятся:*

1) поточность, согласованность, ритмичность, пропорциональность;

2) инволюционного, эволюционного и революционного развития;

3) реальность и соответствие целей, оптимальное сочетание отраслей, гибкая и динамичная структура и т.д.;

4) директивности, научной обоснованности, индикативности и др.

*4. Кооперация это –*

1) разделение трудовых и технологических процессов на операции;

2) совместное участие людей в одном или разных, связанных между собой процессах труда;

3) управляемый коллектив, выполняющий одну задачу;

4) объединение предприятий и физических лиц для решения проблем.

*5. Статус собственника предполагает:*

1) самоуправляемость первичных коллективов, окупаемость производственных затрат, режим экономии и бережливости;

2) эффективная организация реализации договорных обязательств, регулирование экономических отношений с участниками рынка, разработка рациональной системы инфраструктуры рынка;

3) владение средствами, распоряжение имуществом, материальную ответственность за сохранность средств, свободу принятия решений по выбытию одних и приобретению других;

4) разработка системы контроля за деятельностью организаций партнеров, определение финансовой устойчивости предприятия, оценка использования инвестиций партнерскими предприятиями.

*6. Понятие «хозяйствование» это –*

1) означающее производственную и иную деятельность людей, включающую реализацию продукции распределение и использование доходов, представленную единым социальным организмом посредством технологических, организационных, экономических, правовых и психологических отношений;

2) объект гражданских прав, которым признается имущественный комплекс, потенциал трудовых ресурсов имеющий финансовую независимость, производственную и хозяйственную самостоятельность, выполняющий определенные задачи и характеризующийся наличием

производственных отношений;

3) способ существования и выражения какого либо содержания, которое представляет собой единство элементов, свойств, внутренних процессов, связей и противоречий объекта;

4) целесообразный способ упорядочения работников, земельной площади, средств и предметов труда, задействованных во всех сферах хозяйственной деятельности, а не только в производственной

*7. Какая из нижеперечисленных организаций является коммерческой?*

1) Потребительский кооператив.

2) Производственный кооператив.

3) Религиозная организация.

4) Учреждение.

*8. Укажите объекты предпринимательской деятельности в зависимости от видов предпринимательства:*

1. производственное А. купля-продажа товаров

2. финансовое Б. страхование сделок

3. коммерческое В. преобразование ресурсов

в общественно-полезный продукт

*9. Какой вид предпринимательства предусматривает торгово-обменные операции по купле-продаже товаров:*

1) производственное

2) коммерческое

3) финансовое

*10. Укажите три основные группы навыков, необходимые предпринимателю:*

1) технологические

2) концептуальные

3) позитивные

4) экономические

5) коммуникативные

**Тема 3. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности**

*1. Организация, которая имеет в собственности, хозяйственном ведении или оперативном управлении обособленное имущество и отвечает по обязательствам своим имуществом, может от своего имени приобретать и осуществлять имущественные и личные неимущественные права, нести обязанности, быть истцом и ответчиком в суде, называется*

1) объектом хозяйственной деятельности

2) юридическим лицом

3) субъектом хозяйственной деятельности

4) индивидуальным предпринимателем

2. *Организация, в которой все участники занимаются предпринимательской деятельностью от ее имени и несут полную материальную ответственность по ее обязательствам своим имуществом, - это:*

1) акционерное общество;

2) полное товарищество;

3) производственный кооператив.

*3. Укажите положительные стороны выбора формы хозяйствования в виде индивидуального предпринимательства:*

1) регистрация проще, чем юридического лица

2) небольшая сумма стартового капитала

3) упрощенная отчетность

4) упрощенная форма налогообложения

*4. Индивидуальное предпринимательство регистрируется в форме:*

1) юридического лица

2) физического лица

*5. Отметьте недостатки и слабые стороны индивидуального предпринимательства (ИП):*

1) ответственность по обязательствам своим имуществом

2) необходимость выполнять несколько производственно-хозяйственных функций одному человеку

3) финансово-экономическая уязвимость бизнеса сориентированного на одного человека

4) наличие основных и дополнительных участников в форме хозяйств

*6. Коммерческая организация, являющаяся юридическим лицом с разделенным на вклады учредителей уставным капиталом:*

1) Хозяйственное товарищество

2) Государственное предприятие

3) Фермерское хозяйство

4) Акционерное общество

5) Производственный кооператив

*7. Организационно-экономической формой объединения предприятий (юридических лиц) является:*

1) полное товарищество;

2) концерн;

3) производственный кооператив;

4) общество с ограниченной ответственностью

*8. За унитарным предприятием закрепляется имущество:*

1) На правах долгосрочной аренды

2) На правах собственности

3) На правах оперативного управления либо хозяйственного ведения

*9. Какие бывают формы предпринимательства?*

1) Частное, общее, государственное

2) Индивидуальное, партнерское, корпоративное

3) Индивидуальное, совместное

*10. Производственное предпринимательство - вид бизнеса, основу которого составляет:*

1) Материальное производство

2) Материальное производство и оказание услуг

3) Материальное, интеллектуальное и духовное производство

**Тема 4. Формы сотрудничества в предпринимательской деятельности**

*1. Объединение предприятий в холдинги, ассоциации, финансово-промышленные группы, концерны и другие формы происходит на основе*

1) обязательной

2) договорной

3) производственной

4) технологической

*2. Соглашение двух или нескольких лиц, или организаций, осуществляющих предпринимательскую деятельность:*

1) Предпринимательский договор

2) Трудовой договор

3) Заявление

4) Резолюция

5) Просьба

*3. Форма партнерских связей предпринимателей, при которой один из них, имеющий разработанный проект, предлагает другому взяться за реализацию этого проекта и обязуется*

*финансировать все работы, называется:*

1) подрядное производство;

2) концессия;

3) проектное финансирование;

4) управление по контракту.

*4. Основанное на договоре срочное возмездное владение и пользование основными средствами - это:*

1) лизинг;

2) факторинг;

3) аренда;

4) подряд.

*5.Особенностью оперативного лизинга является то, что:*

1) фирма-собственник продает имущество финансовой компании и затем получает его в аренду

2) договор заключается на неопределенный срок

3) срок действия договора меньше, чем нормативный срок службы оборудования

*6. Лизинг – это вид аренды, осуществляется в рамках:*

1) двухсторонней сделки

2) четырехсторонней сделки

3) трехсторонней сделки

*7. Человек или компания, которая покупает возможность обучения и помощь при создании бизнеса – это*

1) франчайзор

2) франчайзи

3) лизингополучатель

*8.Полная система ведения бизнеса, которая позволяет предпринимателю вести свой бизнес успешно – это*

1) договор аренды

2) инжиниринг

3) франчайзинговый пакет

*9.Форма длительного коммерческого сотрудничества, при которой фирма передает права на продажу своих товаров и услуг, на использование торговой марки, технологии другой фирме – это*

1) лизинг

2) инжиниринг

3) франчайзинг

*10. Лицо, приобретающее имущество в собственность и передающее его во временное пользование за плату – это*

1) поставщик

2) лизингодатель

3) лизингополучатель

**Тема 5. Стадии организации предпринимательства**

*1. Допускается ли деятельность предприятия без регистрации в государственных и административных органах?*

1) Допускается в некоторых случаях.

2) Да.

3) Да, физические лица.

4) Нет

*2. Отметьте источники формирования предпринимательских идей:*

1) достижения науки и техники

2) товарный рынок

3) конкуренция

4) географические и структурные «разрывы»

5) фондовые биржи

*3. Что из перечисленного не относиться к стимулам к началу собственного дела?*

1) Стремление к личной независимости

2) Желание раскрыть свои способности

3) Возможности выполнять любимую работу в удобное для себя время

4) Накопленные личные сбережения

5) Продолжение семейных традиций

*4. Какие органы осуществляют регистрацию юридических лиц?*

1) Органы юстиции;

2) государственные нотариальные конторы;

3) налоговые органы.

*5. Общий порядок регистрации коммерческих организаций является:*

1) уведомительным;

2) нормативно-явочным;

3) разрешительным.

*6. Укажите срок государственной регистрации юридического лица:*

1) 3 рабочих дня;

2) 5 рабочих дней;

3) 30 календарных дней.

*7. Какие организации создаются в распорядительном порядке?*

1) Кредитные;

2) страховые;

3) унитарные предприятия.

*8. В каких формах создаются хозяйственные товарищества?*

1) Коммандитное товарищество и товарищество с ограниченной ответственностью (ТОО);

2) полное товарищество и товарищество на вере;

3) полное товарищество и товарищество собственников жилья.

*9. Осуществление юридическим лицом лицензируемого вида деятельности без наличия лицензии:*

1) является основанием для принудительной ликвидации юридического лица;

2) не является основанием для принудительной ликвидации юридического лица;

3) может повлечь негативные последствия для юридического лица только в плане возможности признания заключенных им сделок недействительными.

*10. В соответствии с ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности» понятие «лицензия» означает:*

1) сертификат соответствия промышленной продукции обязательным требованиям государственных стандартов, выданный государственным органом предпринимателю;

2) разрешение на осуществление конкретного вида деятельности при обязательном соблюдении лицензионных требований и условий, выданное лицензирующим органом юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю;

3) признание интеллектуальной собственности юридического лица на результаты интеллектуальной деятельности.

**Тема 6. Организация производства, переработки и хранения растениеводческой продукции**

*1. Какие причины потерь массы и качества растениеводческой продукции при хранении являются оправданными?*

1) Дыхание

2) Развитие микроорганизмов

3) Прорастание

4) Испарение влаги

5) Уничтожение грызунами и птицами

*2. Согласно по классификации по Я.Я. Никитинскому имеется ..*

1) 6 принципов хранения

2) 5 принципов хранения

3) 4 принципов хранения

4) 3 принципов хранения

*3. Способ хранения, основанный на отсутствии кислорода в условиях хранения продукта называют .....*

1) Ацидоанабиозом

2) Аноксианабиозом

3) Ксероанабиозом

4) Осмоанабиозом

5) Ацидоанабиозом

*4. При послеуборочной обработке и во время хранения растениеводческой продукции возникают физические и биологические потери. Какую из перечисленных ниже потерь относят к биологическим?*

1) Испарение влаги у моркови

2) Самосогревание пшеницы на току

3) Травмирование корнеплодов сахарной свёклы

4) Подмерзание клубней картофеля в хранилище

*5. Фактор, от которого не зависит норма естественной убыли овощей при хранении:*

1) вид тары;

2) способ хранения;

3) срок хранения;

4) тип хранилища.

*6. Средний срок хранения партий зерна находится как:*

1) период между начальной датой прихода зерна и конечной датой его расхода;

2) сумма остатков зерна, деленная на сумму массы зерна по приходу;

3) сумма остатков зерна, деленная на сумму массы зерна по расходу;

4) сумма остатков зерна, деленная на сумму зерна по приходу и по расходу.

*7. Последовательность операций по подготовке зерна к хранению*

1) сушка

2) сортирование (вторичная очистка)

3) предварительная очистка4) первичная очистка

5) складирование зерна

*8.Семена какой культуры нельзя сушить в барабанных зерносушилках:*

1) озимой ржи

2) овса

3) озимой пшеницы

4) гороха

5) ячменя

*9. Укажите основные правила организации и ведения технологического процесса производства пшена*

1) шелушение зерна осуществляется на трех шелушильных системах без промежуточного отбора ядра

2) шелушение зерна осуществляется на трех шелушильных системах с промежуточным отбором ядра

3) на все шелушильные системы фракции зерна поступают раздельно

4) на первую шелушильную систему фракции зерна поступают раздельно, а на вторую и третью объединенным потоком

5) после каждой шелушильной системы проводится однократное провеивание смеси продуктов в аспираторах

6) после каждой шелушильной системы проводится двух-трехкратное провеивание смеси продуктов в аспираторах

*10. Укажите основные правила организации и ведения технологического процесса производства овсяной шлифованной крупы*

1) шелушение зерна осуществляется путем двукратной обработки в шелушильном поставе

2) шелушение зерна осуществляется путем четырехкратной обработки в шелушильном поставе

3) после первого шелушения продукты разделяются на ситовой поверхности с отверстиями диаметром 2 мм

4) ядро подвергается двукратному шлифованию в машинах А1-ЗШН-3

5) ядро подвергается однократной обработке в обоечной машине

6) ядро подвергается однократному шлифованию в поставе РС-125

*11. Укажите основные правила организации и ведения технологического процесса производства перловой крупы*

1) шелушение зерна осуществляется на четырех системах шелушильных поставов

2) шелушение зерна осуществляется на двух системах обоечных машин и двух системах машин А1-ЗШН-3

3) шелушение зерна осуществляется на двух системах вальцедековых станков

4) шлифование и полирование ядра осуществляется на трех шлифовальных и трех полировальных системах

5) шлифование и полирование ядра осуществляется на пяти шлифовальных и пяти полировальных системах

6) отбор перловой крупы проводится без ее шлифования и полирования

**Тема 7. Оценка предпринимательских рисков**

*1. Риск следует принять если:*

1) высокая вероятность, низкая величина убытка;

2) низкая вероятность высокая величина убытка;

3) высокая вероятность, высокая величина убытка;

4) низкая вероятность, низкая величина убытка.

*2. Риск подлежащий удержанию:*

1) высокая вероятность, низкая величина убытка;

2) низкая вероятность высокая величина убытка;

3) высокая вероятность, высокая величина убытка;

4) низкая вероятность, низкая величина убытка.

*3. Риск подлежащий избежанию:*

1) высокая вероятность, низкая величина убытка;

2) низкая вероятность высокая величина убытка;

3) высокая вероятность, высокая величина убытка;

4) низкая вероятность, низкая величина убытка.

*4. Риск подлежит передаче:*

1) высокая вероятность, низкая величина убытка;

2) низкая вероятность высокая величина убытка;

3) высокая вероятность, высокая величина убытка;

4) низкая вероятность, низкая величина убытка.

*5. К внешним факторам предпринимательского риска относят:*

1) Административно-управленческие факторы.

2) Инженерно-научные факторы.

3) Организационно-структурные факторы.

4) Факторы региональной экономической ситуации.

*6. Торговые риски – это:*

1) Вероятность потерь финансовых ресурсов, инфляционные и дефляционные риски, валютные риски и риски ликвидности.

2) Риски, связанные с убытком по причине задержки платежей, отказа от платежа в период транспортировки товара, недоставки товара и т. п.

3) Риски, связанные с убытком от остановки производства вследствие воздействия различных факторов и прежде всего с гибелью или повреждением основных и оборотных фондов (оборудование, сырье, транспорт и т. п.), а также риски, связанные с внедрением в производство новой техники и технологии.

4) Риски, связанные с вероятностью потерь имущества предпринимателя по причине кражи, диверсии, халатности, перенапряжения технической и технологической систем и т. п.

*7. К коммерческим рискам не относят:*

1) Имущественные риски.

2) Производственные риски.

3) Финансовые риски.

4) Политические риски.

5) Торговые риски.

*8. К внутренним факторам предпринимательского риска относят:*

1) Факторы конкуренции.

2) Административно-управленческие факторы.

3) Факторы региональной экономической ситуации.

4) Факторы техногенных ситуаций.

*9. В чем заключается предпринимательский риск?*

1) невозможность получения расчетной прибыли в условиях изменяющейся предпринимательской среды;

2) опасность потенциально возможной, вероятной потери ресурсов или недополучения доходов по сравнению с вариантом, рассчитанным на рациональное использование ресурсов в данном виде предпринимательской деятельности;

*10. Укажите факторы, порождающие производственный риск:*



1) сокращение объемов производства по сравнению с запланированным из-за нехватки средств производства;

2) непредвиденное снижение цен на продукцию из-за падения спроса на нее;

3) непредусмотренное повышение материальных затрат, связанное с перерасходом семян, удобрений, сырья и прочее;

4) неплатежеспособность одной из сторон сделки;

5) непредвиденное сокращение объема закупок;

6) потери от стихийных бедствий.

**Тема 8. Анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия**

*1. К переменным затратам относится:*

1) Амортизация оборудования.

2) Топливо и энергия на технологические цели.

3) Аренда помещений.

4) Проценты за пользованием краткосрочным кредитом.

*2. Запас финансовой прочности представляет собой:*

1) Разницу между фактическим объемом производства и объемом производства в точке безубыточности.

2) Стоимость продукции, отгруженной покупателям.

3) Превышение дебиторской задолженности над кредиторской.

*3. Партнеры по договорным отношениям при оценке организации ориентируются, прежде всего, на показатели:*

1) платежеспособности, ликвидности, финансовой устойчивости;

2) структуры активов и пассивов;

3) деловой активности;

4) доходности и рентабельности.

*4. Прибыль – это показатель:*

1) рентабельности производства,

2) эффективности производства,

3) экономического эффекта,

4) эффективности продаж.

*5. Отношение прибыли от реализации продукции к выручке в процентном выражении представляет собой:*

1) платежеспособность,

2) ликвидность,

3) рентабельность продукции,

4) маневренность.

*6. Чистая прибыль определяется как:*

1) разница между балансовой прибылью и обязательными отчислениями от прибыли в бюджет,

2) разница между выручкой от реализации продукции и отчислениями в фонды и резервы предприятия,

3) разница между выручкой и совокупными затратами на производство и реализацию продукции,

4) разница между выручкой от реализации продукции и суммой внереализационных расходов.

*7. Рентабельность продукции – это:*

1) отношение чистой прибыли к полной себестоимости реализованной продукции,

2) отношение прибыли от производства и реализации продукции к текущим затратам на производство,

3) отношение выручки от реализации продукции к прибыли от реализации продукции,

4) отношение прибыли от производства и реализации продукции к полной себестоимости реализованной продукции.

*8. К основным фондам относятся:*

1) готовая продукция,

2) незавершенное производство,

3) теплосеть,

4) ноу-хау.

*9. Фондоотдача – это показатель, являющийся обратным по отношению к показателю:*

1) фондовооруженности,

2) фондоемкости,

3) выбытия основных фондов,

4) загруженности основных фондов.

*10. Эффективность использования основных фондов определяется показателем:*

1) фондоемкости,

2) коэффициента обновления,

3) фондовооруженности,

4) фондоотдачи.

В**опросы к экзамену**

1. Принципы организации сельскохозяйственного производства и условия их реализации.

2. Рациональное сочетание отраслей сельскохозяйственных предприятий.

3. Размеры сельскохозяйственных предприятий.

4. Основные закономерности развития сельскохозяйственного производства.

5. Принципы организации сельскохозяйственного производства

6. Сущность и классификация организационно-правовых форм собственности и хозяйствования.

7. Реорганизация сельскохозяйственных предприятий.

8. Организационно-экономические основы сельскохозяйственных кооперативов.

9. Организационно-экономические основы сельскохозяйственных товариществ и обществ.

10. Организационно-экономические основы государственных и муниципальных унитарных предприятий.

11. Организационно-экономические основы объединений предприятий.

12. Развитие личных подсобных хозяйств (ЛПХ) населения.

13. Организация производства растениеводческой продукции

14. Организация переработки растениеводческой продукции

15. Организация хранения растениеводческой продукции

16. Общие вопросы организации полеводства.

17. Организация производства зерна

18. Организация производства картофеля.

19. Сущность малого предпринимательства, его роль в рыночной экономике, преимущества и недостатки.

20. Направления и формы государственной поддержки и регулирования малого предпринимательства.

21. Инфраструктура поддержки малого предпринимательства.

22. Основные условия и принципы создания собственного дела.

23. Этапы организации собственного дела.

24. Способы организации собственного дела.

25. Порядок государственной регистрации организаций и индивидуальных предпринимателей.

26. Порядок лицензирования деятельности предпринимателей.

27. Сущность и виды лизинга. Договор лизинга: содержание и порядок разработки.



28. Сущность и виды франчайзинга. Договор франчайзинга: содержание и порядок разработки.

29. Понятие предпринимательского риска. Виды потерь от риска в предпринимательстве.

30. Классификация предпринимательских рисков.

31. Принципы и методы проведения оценки эффективности предпринимательской деятельности.

32. Итоговая оценка эффективности деятельности предпринимательской организации.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Требования к написанию реферата**

Реферат - продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой письменное или устное сообщение по представлению полученных результатов определенной темы.

Цель подготовки реферата: сформировать научно-исследовательские навыки и умения у обучающегося; способствовать овладению методами научного познания; освоить навыки публичного выступления; научиться критически мыслить.

Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован и включать введение, основную часть, заключение.

| **Критерии оценивания реферата:** | |
|---|---|
| «отлично» | Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Представленная информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы информационные технологии. Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные с приведением примеров и пояснений. Выводы обоснованы. |
| «хорошо» | Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без дополнительной литературы. Не все выводы сделаны или не все обоснованы Представленная информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов Использованы информационные технологии. На дополнительные вопросы даны неполные ответы. |
| «удовлетвори-тельно» | Проблема раскрыта не полностью. Представленная информация не систематизирована или непоследовательна. Использованы 1-2 профессиональных термина. Использованы информационные технологии частично. Допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы; отсутствует выводы. |
| «неудовлетво-рительно» | Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное не понимание проблемы. |

**Требования к выполнению тестового задания**

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, позволяющих автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Основные принципы тестирования, следующие:

− связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

− объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

− справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

− систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

**Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 50 % тестовых заданий;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

**Критерии оценки знаний студентов на экзамене**

**Оценка «отлично»** ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «хорошо»** ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры,



однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 05.05.2026 | Галинская Наталья Николаевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 05.05.2026 | Кумпилова Анжелика Руслановна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.05.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*К.М.01.04 Маркетинг*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ОПК-6.1** Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | |
| 8 | 8 | | Менеджмент |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 5 | 7 | | Маркетинг |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| **ОПК-6.2** Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства | | | |
| 8 | 8 | | Менеджмент |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 5 | 7 | | Маркетинг |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| **ОПК-6.3** Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | |
| 8 | 8 | | Менеджмент |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 5 | 7 | | Маркетинг |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 7 | | Технологическая практика |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | 2 |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ОПК-6: Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности. | | | | | |
| ОПК-6.1 Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** базовые законы экономики в сфере сельскохозяйственного производства; факторы, влияющие на экономическую эффективность производства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тест, конспект, зачет |
| **Уметь:** определять экономическую эффективность применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами расчета экономической эффективности применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-6: Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности. | | | | | |
| ОПК-6.2 Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства | | | | | |
| **Знать:** базовые законы экономики в сфере сельскохозяйственного производства; факторы, влияющие на экономическую эффективность производства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тест, конспект, зачет |
| **Уметь:** | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, | Сформированные | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| определять экономическую эффективность применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | | | допускаются небольшие ошибки | умения | |
| **Владеть:** методами расчета экономической эффективности применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельско хозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-6: Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности. | | | | | |
| ОПК-6.3 Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | | | |
| **Знать:** базовые законы экономики в сфере сельскохозяйственного производства; факторы, влияющие на экономическую эффективность производства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тест, конспект, зачет |
| **Уметь:** определять экономическую эффективность применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами расчета экономической эффективности применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельско хозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

**Тестовые задания**

**Примерный тест для промежуточной аттестации**

1. Потребность – это:

А) количество денег, которое потребитель может использовать для удовлетворения своих нужд;

Б) нужда, воплощенная в какую-то конкретную форму;

В) товар, который способен удовлетворить нужду потребителя.

2. Маркетинговая среда предприятия является:

А) частью его микросреды;

Б) частью его макросреды;

В) совокупностью микро- и макросреды.

3. Понятие макросреды отражает:

А) силы, влияющие на деятельность предприятия;

Б) силы, не влияющие на деятельность предприятия;

В) силы, влияющие на микросреду, в которой работает производитель.

4. К микросреде предприятия не относятся:

А) СМИ;

Б) население всей страны;

В) торговые организации.

5. К факторам микросреды маркетинга относятся:

А) демографические факторы;

Б) фирма;

В) контактные аудитории;

Г) конкуренты;

Д) политические факторы;

Е) клиентура;

Ж) экономические факторы;

З) посредники;

И) поставщики.

6. Контактные аудитории – это:

А) субъекты, которые могут оказать влияние на способность предприятия достигать поставленных целей;

Б) субъекты, которые непосредственно входят в контакт с предприятием и поставляют ему товары;

В) субъекты, которые непосредственно контактируют с предприятием, покупая его товары.

7. Факторы, включающие в себя потребителей, правительство, экономику, технологию, конкурентов, контактные аудитории, СМИ, поставщиков являются:

А) контролируемыми;

Б) неконтролируемыми.

8. Стратегия маркетинга – это…

А) направление деятельности компании, имеющее собственные миссии и задачи, которое можно планировать независимо от других направлений;

Б) генеральная программа действий, выявляющая приоритеты проблем и ресурсов для достижения главной цели;

В) действия, по обеспечению товару конкурентоспособного положения на рынке и разработка соответствующего комплекса маркетинга.

9. Фирма стремится расширить сбыт имеющихся товаров на существующих рынках посредством интенсификации товародвижения. Это соответствует стратегии:

А) диверсификации;

Б) продвижения товара на рынок;

В) проникновения на рынок;

Г) разработки товара.

10. Недостатком какой структуры службы маркетинга на предприятии является частое возникновение конфликтов из-за недостаточности прав у управляющих по товарам?

А) функциональная организация;

Б) организация по географическому принципу;

В)  организация по товарному принципу;

Г) организация по рыночному типу;

Д) организация по матричному принципу.

11. Комплекс маркетинга включает в себя:

А) управление предприятием;



Б) совокупность инструментов (товар, цена, сбыт, продвижение);

В) выбор условий реализации товара.

12 . Маркетинговая среда предприятия является:

А) частью его микросреды;

Б) частью его макросреды;

В) совокупностью микро- и макросреды.

13. Разбивка рынка на четкие группы потенциальных потребителей в соответствии с количественными и качественными особенностями их спроса – это…

А) конъюнктура рынка;

Б) сегментация рынка;

В) емкость рынка.

**Примерный тест для контроля остаточных знаний**

1. Какую систему представляет собой маркетинг?

А) производственную;

Б) сбытовую;

В) производственно-сбытовую.

2. Лучшим методом изучения реализованного спроса является…

А) оперативный ассортиментный учет;

Б) периодический учет;

В) регистрация покупателей, обратившихся за товаром, которого нет в продаже;

Г) ежедневная регистрация наличия и отсутствия в продаже товара, обычного для данного магазина.

3. Подтовародвижениемпонимается…

А) вид человеческой деятельности, направленный на удовлетворение нужд и потребностей человека посредством обмена;

Б) реализация товаров, перемещение их от производства к потребителю;

В) процесс разработки специфических стратегий, способствующих достижению целей фирмы.

4. При оптовой реализации товара могут быть использованы следующие виды (методы) сбыта:

А) интенсивный сбыт;

Б) выборочный (селективный) сбыт;

В) нацеленный сбыт;

Г) ненацеленный сбыт;

Д) верны ответы В и Г.

5. Метод маркетинговых исследований, представляющий собой метод сбора первичной информации, изучающий поведение объекта исследования в реальной обстановке, фиксирующий результат прошлого поведения – это…

А) опрос;

Б) наблюдение;

В) эксперимент;

Г) имитационное моделирование.

6. Опрос, в рамках которого основным источником информации выступают различные категории населения, профессиональная деятельность которых не связана с предметом анализа называется…

А) массовым;

Б) специализированным;

В) скрытым;

Г) открытым;

Д) сплошным.

7. План маркетинга, который уточняется и пересматривается ежегодно, на его основе составляется годовой план маркетинга называется…

А) тактическим планом маркетинга;

Б) стратегическим планом маркетинга;

В) бизнес-планом.

8. Раздел плана маркетинга, отражающий планируемые величины доходов, затрат и прибыли – это…

А) разработка плана маркетинга;

Б) формулирование основной цели предпринимательской деятельности;

В) бюджет маркетинга;

Г) проверка достаточности ресурсов для выполнения программы.

9. По периодичности или стабильности возникновения маркетинговую информацию делят на следующие виды:

А) постоянную информацию;

Б) нормативную информацию;

В) переменную информацию;

Г) эпизодическую информацию;

Д) сигнальную информацию.

10. Развитая информационная система включает в себя:

А) подсистему внутренней информации;

Б) подсистему маркетинговых исследований;

В) подсистему внешней текущей маркетинговой информации;

Г) систему анализа маркетинговой информации;

Д) верны ответы А, В, Г.

11. Одним из основных принципов формирования и использования информации в процессе управления конкурентоспособностью товара, означающим реальное отражение в каждый момент времени состояния маркетинговой среды является принцип …

А) достоверности данных;

Б) актуальности информации;

В) релевантности данных;

Г) полноты отображения;

Д) целенаправленности данных;

Е) информационного единства.

12. Самой распространенной схемой организации службы маркетинга на предприятии является…

А) функциональная организация;

Б) организация по географическому принципу;

В)  организация по товарному принципу;

Г) организация по товарному типу;

Д) организация по матричному принципу.

13. Схема организации службы маркетинга, основным недостатком которой являются большие затраты и возможные частые конфликты – это…

А) функциональная организация;

Б) организация по географическому принципу;

В)  организация по товарному принципу;

Г) организация по рыночному типу;

Д) организация по матричному принципу.

14. Разработанный на основе комплексных маркетинговых исследований стратегический план-рекомендация относительно производственно-сбытовой и научно-технической деятельности фирмы на определенный период времени, призванный обеспечить оптимальный вариант ее будущего развития с учетом запросов потребителей и согласно выдвинутым целям и

стратегии – это…

А) внутрифирменный план;

Б) стратегический план маркетинга;

В) программа маркетинга;

Г) организационный план.

15. Какие виды экспорта выделяют в международном маркетинга в зависимости от степени интенсивности и объемам экспортных операций?

А) прямой;

Б) регулярный;

В) косвенный;

Г) нерегулярный.

16. Биржевая торговля, аукционная торговля, международные торги, клиринговая торговля, внутрикорпоративная торговля – это…

А) формы международной торговли;

Б) методы международной торговли;

В) формы участия предприятия во внешнеэкономической деятельности.

17. Способ закупки товаров, размещения заказов и выдачи подрядов, который предполагает привлечение к определенному заранее установленному сроку предложений от нескольких поставщиков или подрядчиков разных стран – это…

А) биржевая торговля;

Б) аукционная торговля;

В) международные торги;

Г) клиринговая торговля.

18. К методам международной торговли принято относить:

А) прямой экспорт (импорт);

Б) косвенный экспорт (импорт);

В) кооперативный экспорт (импорт);

Г) встречная торговля;

Д) международные аукционы, биржи и торги;

Е) электронная торговля;

Ж) верны все ответы;

З) верны ответы А, Б, Г, Е.

19. К основным формам участия предприятия во внешнеэкономической деятельности относят:

А) экспорт;

Б) импорт;

В) реэкспорт;

Г) встречная торговля;

Д) инкассо;

Е) аккредитив.

20. Основными условиями, влияющими на международный маркетинг, являются:

А) независимость стран и наличие устойчивых национальных валют;

Б) разновидности национального законодательства;

В) языковые и культурные различия;

Г) верны ответы А и В.

## В**опросы к зачету**

1. Социально-экономическая сущность маркетинга.

2. Основные понятия маркетинга.

3. Эволюция концепций маркетинга.

4. Цели и функции маркетинга.

5. Типы маркетинга.

6. Технология реализации концепции маркетинга.

7. Основные условия применения и принципы маркетинга.

8. Анализ внутренней среды предприятия.

9. Исследование внешней среды функционирования предприятия.

10. Сущность, содержание, задачи и направления маркетинговых исследований.

11. Методы маркетинговых исследований.

12. Правила и этапы проведения маркетинговых исследований.

13. Система маркетинговой информации. Информационная база.

14. Методы сбора первичных данных.

15. Принципы и методы изучения спроса.

16. Моделирование поведения потребителей.

17. Права потребителей.

18. Понятие и признаки сегментации рынка.

19. Выбор целевых рыночных сегментов.

20. Позиционирование товара на рынке.

21. Конкурентоспособность и качество, их место в стратегии маркетинга.

22. Стандартизация и сертификация в системе обеспечения качества и конкурентоспособности.

23. Организация службы маркетинга на предприятии.

24. Планирование маркетинга.

25. Разработка программы маркетинга.

26. Понятие и значение товарной политики.

27. Общая характеристика и классификация товаров.

28. Понятие о структуре и уровнях товара.

29. Концепция жизненного цикла товара.

30. Разработка товарного ассортимента.

31. Стратегия разработки товаров-новинок.

32. Упаковка и маркировка товаров.

33. Управления движением товара, закупками и сбытом продукции.

34. Цена в комплексе маркетинга.

35. Постановка целей ценообразования.

36. Выбор метода ценообразования.

37. Определение и реализация ценовой стратегии.

38. Управление ценами.

39. Каналы распределения товаров.

40. Товародвижение в системе маркетинга.

41. Маркетинговые системы распределения товаров.

42. Типы торговых посредников.

43. Оптовая и розничная торговля в системе маркетинга.

44. Международный маркетинг в экспортной деятельности.

45. Формы и методы международной торговли.

46. Формы участия предприятия во внешнеэкономической деятельности.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Требования к выполнению тестового задания**

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, позволяющих автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Основные принципы тестирования, следующие:

− связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

− объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

− справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

− систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

− закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

− открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

− установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка,



между элементами которых следует установить соответствие;

– установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

**Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 50 % тестовых заданий;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

**Критерии оценки знаний студентов на зачете**

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 12.05.2026 | Калашникова Светлана Валентиновна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 13.05.2026 | Кумпилова Анжелика Руслановна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 10.06.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*К.М.01.01 Экономика*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **УК-2.1** Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение в соответствии с действующим законодательством | | | |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 4 | 4 | | Экономика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 4 | 3 | | Правоведение |
| **УК-2.2** Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений исходя из действующих правовых норм | | | |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 4 | 3 | | Правоведение |
| 4 | 4 | | Экономика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-2.3** Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время | | | |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 4 | 4 | | Экономика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-2.4** Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта | | | |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 4 | 4 | | Экономика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| | | | |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-9.1** Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике | | | |
| 4 | 4 | | Экономика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| **УК-9.2** Применяет методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, использует финансовые инструменты и методы экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности, управляет финансовыми ресурсами и контролирует собственные экономические риски | | | |
| 4 | 4 | | Экономика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| **УК-9.3** Обосновывает экономически, финансово грамотное поведение индивида как гражданина вне зависимости от его профессиональной деятельности | | | |
| 4 | 4 | | Экономика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| **ПКУВ-16.1** Осуществляет сбор, мониторинг и обработку данных для проведения расчетов экономических показателей организации | | | |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 4 | 4 | | Экономика |
| **ПКУВ-16.2** Осуществляет расчет и анализ экономических показателей результатов деятельности организации | | | |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 4 | 4 | | Экономика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | | | | | |
| УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение в соответствии с действующим законодательством | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **Знать:** - понятия государства, права, нормы права; основы конституционного строя России; основы гражданского, трудового, административного, уголовного, экологического и семейного права; содержание правового статуса человека и гражданина, способы осуществления и защиты гражданами своих прав и свобод;- основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | опрос, тестирование |
| **Уметь:** - работать с нормативными и правовыми документами, критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков;- определять круг задач в рамках профессиональной деятельности. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - навыками использования нормативных и правовых документов; способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства, международного и российского права;- методикой построения, анализа и применения | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов, и явлений. | | | | | |
| УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | | | | | |
| УК-2.2 Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений исходя из действующих правовых норм | | | | | |
| **Знать:** - основные понятия и категории права, ориентироваться в системе законодательства для реализации различных правовых документов по проектированию, конструированию, производству и сопровождению объектов профессиональной деятельности;- необходимые для осуществления профессиональной деятельности системные знания в области экономики. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | опрос, тестирование |
| **Уметь:** - воспринимать и обобщать информацию, а также юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения;- соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в профессиональной деятельности. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - навыками поиска требуемой правовой информации и подготовки базовых документов правового характера;- навыками применения современного инструментария для решения | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| экономических задач. | | | | | |
| УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | | | | | |
| УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время | | | | | |
| **Знать:** основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | опрос, тестирование |
| **Уметь:** определять круг задач в рамках профессиональной деятельности. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками применения современного инструментария для решения экономических задач. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | | | | | |
| УК-2.4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта | | | | | |
| **Знать:** необходимые для осуществления профессиональной деятельности системные знания в области экономики | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | опрос, тестирование |
| **Уметь:** - проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты; определять круг задач в рамках профессиональной деятельности;- планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов, и явлений. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-9: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | | | | | |
| УК-9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия | | | | | |



| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| государства в экономике | | | | | |
| **Знать:** - экономические законы производства: спроса и предложения, рыночного ценообразования, положительные и отрицательные стороны рыночной и нерыночной экономики;- основы микроэкономики, теорию потребительского поведения, издержки производства, типы рыночных структур, рынки факторов производства; основы макроэкономической политики государства, основные макроэкономические показатели и принципы их расчета; механизм формирования валового внутреннего продукта и валового национального дохода, теорию макроэкономического равновесия, бюджетно-налоговую и денежно-кредитную политику, механизм регулирования инфляции и безработицы; основы функционирования мировой экономики. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** - оценивать постоянно изменяющуюся социально-экономическую ситуацию в организации и ее влияние на возникновение управленческих проблем и задач;- применять творческий, | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| аналитический, прогностический, креативный и др. подходы к решению проблемы исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;- использовать экономический инструментарий анализа внешней и внутренней среды бизнеса (организации); адекватно воспринимать содержание, находить и анализировать экономическую информацию, имеющуюся в экономической литературе и используемую в СМИ для ориентирования в основных текущих проблемах экономики;- анализировать экономическую политику государства, формировать собственную позицию по отношению к ней и вырабатывать свою точку зрения на происходящие в стране экономические процессы. | | | | | |
| **Владеть:** - навыками решения простейших задач по дисциплине; навыками графического иллюстрирования вопросов экономики;- методами системного творческого решения проблемы исследования на базовом уровне исходя из поставленных задач и ожидаемых | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| результатов; - навыками содержательной интерпретацией и адаптацией знаний экономической теории для решения профессиональных задач; способностью к обобщению, поиску и оценке альтернативных способов решения поставленных экономических задач. | | | | | |
| УК-9: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | | | | | |
| УК-9.2 Применяет методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, использует финансовые инструменты и методы экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности, управляет финансовыми ресурсами и контролирует собственные экономические риски | | | | | |
| **Знать:** основные принципы и содержание экономическихзаконов и категорий, структуру экономических показателей; источники и способы анализа экономической информации, характеризующей денежную, валютную, кредитную, банковскую системы. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | опрос, тестирование |
| **Уметь:** - применять экономические модели и методы для описания процессов и явлений в различных сферах деятельности;- пользоваться различными инструментами сбора, анализа и обработки экономических данных;- организовывать собственную деятельность числе в области учёта расходов и доходов, приобретения финансовых продуктов услуг), выбирать методы и способы выполнения | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;- правильно использовать теоретические практической деятельности по использованию экономической информации;- результативно использовать современные финансовые инструменты;- решать типичные задачи в области семейного бюджета. | | | | | |
| **Владеть:** основами экономических знаний для описания, моделирования и анализа экономических процессов и явлений в различных сферах деятельности;методами сбора и анализа экономической информации. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-9: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | | | | | |
| УК-9.3 Обосновывает экономически, финансово грамотное поведение индивида как гражданина вне зависимости от его профессиональной деятельности | | | | | |
| **Знать:** финансовые инструменты для управления личными финансами, собственные экономические и финансовые риски. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | опрос, тестирование |
| **Уметь:** использовать финансовые инструменты для управления личными финансами, контролировать собственные экономические и финансовые риски. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - методами рационального подхода к управлению личным и семейным | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| бюджетом, на базе которого человек организует эффективное расходование своих средств;- навыками поддержания здорового баланса доходов и расходов в личном и семейном бюджете;- навыками успешного использования инструментов инвестирования и сбережения, и избежание бессмысленных трат и финансовых потерь. | | | | | |
| ПКУВ-16: Способен проводить экономический анализ деятельности предприятия | | | | | |
| ПКУВ-16.1 Осуществляет сбор, мониторинг и обработку данных для проведения расчетов экономических показателей организации | | | | | |
| **Знать:** - нормативно-правовые акты, регулирующие финансово-хозяйственную деятельность организации;- методы сбора и обработки экономической информации, осуществления технико-экономических расчетов и анализа хозяйственной деятельности организации;- порядок разработки перспективных и годовых планов хозяйственно-финансовой и производственной деятельности организации. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | опрос, тестирование |
| **Уметь:** - составлять проекты хозяйственно-финансовой, производственной и коммерческой деятельности (бизнес-планов) организации;- осуществлять экономический анализ | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| хозяйственной деятельности и ее подразделений, выявлять резервы производства;- разрабатывать меры по обеспечению режима экономии, повышению рентабельности производства, конкурентоспособности выпускаемой продукции, производительности труда;- анализировать результаты расчетов финансово-экономических показателей и обосновывать полученные выводы;- предлагать организационно-управленческие решения, которые могут привести к повышению экономической эффективности деятельности организации. | | | | | |
| **Владеть:** - методиками сбора и обработки исходных данных для составления проектов хозяйственно-финансовой, производственной и коммерческой деятельности (бизнес-планов) организации;- методами выполнения расчетов по материальным, трудовым и финансовым затратам, необходимых для производства и реализации выпускаемой продукции, освоения новых видов продукции, производимых услуг. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-16: Способен проводить экономический анализ деятельности предприятия | | | | | |
| ПКУВ-16.2 Осуществляет расчет и анализ экономических показателей результатов деятельности организации | | | | | |
| **Знать:** - нормативно-правовые акты, регулирующие фи | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | опрос, тестирование |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| нансово-хозяйственную деятельность организации;- порядок разработки нормативов, материальных, трудовых, финансовых ресурсов в соответствии с отраслевой направленностью; - методы экономического анализа и учета показателей деятельности организации и ее подразделений;- порядок разработки бизнес-планов организации в соответствии с отраслевой направленностью; - порядок ведения договорной работы. | | | | | |
| **Уметь:** - применять методики определения экономической эффективности производства;- анализировать пр оизводственно-хозяйственные планы организации;- рассчитывать экономические и финансово-экономические показатели, характеризующие деятельность организации;- выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - статистическими и экономико-математическими методами и | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| методами маркетингового исследования количественных и качественных показателей деятельности организации;- методами проведения расчетов экономических и финансово-экономических показателей на основе типовых методик с учетом нормативных правовых актов;- методами расчета влияния внутренних и внешних факторов на экономические показатели организации. | | | пробелы | | |

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

**Тестовые задания для проведения контроля знаний по дисциплине «Экономика»**

**Вариант 1.**

1. При одновременном повышении доходов покупателей и внедрении ресурсосберегающих технологий в производство цена и объем продаж нормального товара изменятся следующим образом:

а. объем продаж сократится, цена вырастет;

б. объем продаж вырастет, цена может и сократиться, и вырасти, и остаться неизменной;

в. цена вырастет, объем продаж может и сократиться, и вырасти, и остаться неизменным;

г. объем продаж сократится, цена может и сократиться, и вырасти, и остаться неизменной.

2. Предельный доход не ниже рыночной цены у:

а. монополистических конкурентов;

б. монополистов;

в. участников картеля;

г. олигополистов, не участвующих в картеле;

д. совершенных конкурентов.

3. Что из перечисленного ниже не является общественным благом?

а. электроэнергия;

б. маяки;

в. полиция;

г. оборона страны;

д. защита от наводнений.

4. Показателем, измеряющим величину экономической эффективности, является

а. отношение затрат к общему результату производства;

б. величина разности между результатами производства к стоимости затрат на производство;

в. отношение стоимости результата производства к стоимости затрат на производство;

г. все ответы неверны.

5. Какие из перечисленных благ обладают абсолютной ликвидностью:

а. акция;

б. недвижимость;

в. облигации;

г. деньги;

д. товары первой необходимости.

6. Выделите признаки, характеризующие только рыночную экономику:

а. экономическая власть ц  ентрализована;

в. экономическая власть рассредоточена между экономическими субъектами;

б. основным экономическим субъектом является государство;

г. экономическая обособленность производителей;

д. частный экономический интерес доминирует над общими интересами;

е. наличие товарно-денежных отношений.

7. Что означает следующая ситуация: возрастание цены на хлеб не вызывает снижения спроса на них

а. закон спроса здесь не действует;

б. хлеб является товаром Гиффена;

в. хлеб является инфериорным товаром;

г, все ответы неверны.

8. Что относится к внутренним источникам формирования предпринимательского капитала:

а. продажа активов;

б. амортизационный фонд;

в. получение кредита;

г. прибыль фирмы;

д. выпуск акций;

е. выпуск облигаций.

9. Если оптимальный выбор для данного потребителя состоит только из одного блага, то можно утверждать, что:

а. Цены обоих благ равны;

б. Предельная норма замены равна отношению цен данных благ;

в. Потребитель максимизировал предельную норму замены;

г. Все ответы неверны.

10. Неявные издержки – это:

а. бухгалтерские издержки;

б. экономические издержки;

в. издержки упущенных возможностей;

г. альтернативные издержки использования ресурсов, являющихся собственностью фирмы.

11. Средние переменные издержки - это:

а. затраты на сырье, электроэнергию производственного назначения, з/пл рабочих в расчете на единицу продукции;

б. переменные издержки на единицу продукции;

в. (общие издержки – постоянные издержки )/объем производства;

г. все ответы неверны.

12. Если средние издержки (АС) фирмы меньше предельных (МС) при любом объеме производства, то это означает:

а. имеют условия совершенной конкуренции;

б. средние издержки падают с увеличением объема производства;

в. средние издержки растут с увеличением объема производства;

г. предельные издержки не зависят от объема производства.

13. Предельная норма замены одного ресурса другим равна:

а. отношению средних производительностей этих ресурсов;

б. отношению предельных производительностей этих ресурсов;

в. отношению эластичностей выпусков этих ресурсов;

г. отношению стоимостей затрачиваемых ресурсов.

14. Для какой организационно-правовой формы справедливо утверждение, что имущественная ответственность осуществляется пропорционально вложенной доле участника в капитале предприятия:

а. индивидуальное предпринимательство;

б. товарищества;

в. полное товарищество;

г. смешанное товарищество;

д. общество с ограниченной ответственностью;

е. акционерное общество.

15. Высшим органом управления акционерного общества является:

а. совет директоров;

б. собрание уполномоченных;

в. общее собрание акционеров;

г. собрание держателей привилегированных акций.

16. Монополия – это рыночная структура, где

а. существуют практически непреодолимые входные барьеры в отрасль;

б. действует только один покупатель;

в. существует небольшое число конкурирующих между собой производителей;

г. имеется только одна крупная фирма – производитель;

д. отсутствует контроль над ценами продукции;

е. все ответы верны.

17. К стратегическим барьерам входа на рынок относятся:

а. сберегающие инновации;

б. долгосрочные контракты с поставщиками ресурсов;

в. патенты и лицензии;

г. сохранение незагруженных мощностей;

д. затраты на рекламу;

е. установление низких цен;

ж. дифференциация продукта;

з. все варианты верны.

18. Ценовая дискриминация первой степени – это:

а. установление разной цены на каждую единицу товара для разных потребителей;

б. установление разной цены в зависимости от объема покупки;

в. установление разных цен для разных групп покупателей.

19. Монополист может агрессивно отвечать на угрозу вторжения в отрасль новых фирм путем:



а. максимизации собственной прибыли;

б. производства как можно более однородного продукта;

в. осуществления стратегических инвестиций;

г. все, что перечислено, верно.

20. Отрицательные внешние эффекты приводят к тому, что товар:

а. выпускается в недостаточном количестве и на него назначаются необоснованно высокие цены.

б. выпускается в чрезмерном количестве и на него назначаются необоснованно низкие цены.

в. не производится.

г. выпускается в чрезмерном количестве и на него назначаются слишком низкие цены.

**Вариант 2.**

1. Когда конкурентная фирма достигает уровня производства, при котором денежное выражение предельного продукта каждого ресурса равно цене этого ресурса, то она:

а. производит продукт при минимальных издержках, но не обязательно получает максимальную прибыль;

б. получает максимальную прибыль, но не обязательно производит продукт при минимальных издержках;

в. получает максимальную прибыль при минимальных издержках производства;

г. не обязательно получает максимальную прибыль, либо достигает минимального уровня издержек;

д. ни один из ответов не является правильным.

2. Какой из нижеприведенных продуктов никогда не производился в рамках картельного соглашения производителей:

а. нефть;

б. сахар;

в. пшеница;

г. кофе;

д. кукуруза.

3. Кто не является лауреатом Нобелевской премии по экономике

а. Пол Самуэльсон;

б. Василий Леонтьев;

в. Джон М. Кейнс.

4. Эффект замещения – это:

а. увеличение величины спроса на товар в результате снижения цены этого товара;

б. увеличение величины спроса на товар, когда его относительная цена снижается.

5. Какие черты характеризуют только товарное производство:

а. общественное разделение труда;

б. универсализация труда;

в. производство продукта не для собственного потребления, а для продажи;

г. благо, не являющееся продуктом труда, но полезное человеку.

6. Собственность - это:

а. отношение человека к вещи;

б. сама вещь;

в. отношение людей друг к другу по поводу присвоения вещей.

7. Выберите правильный ответ (ответы). Конкуренция:

а. способствует производству необходимых обществу товаров;

б. способствует улучшению экологической ситуации в стране;

в. создает условия для снижения издержек производства;

г. препятствует появлению в обществе богатых и бедных, так как предполагает равные права для производителей и потребителей и исключает преследование чьих–либо эгоистических интересов.

8. Закон предложения при прочих равных условиях устанавливает

а. обратную связь между ценой и количеством предлагаемого товар;

б. прямую связь между количеством и ценой предлагаемого товар.

9. Если конкурентная фирма максимизирует прибыль, продавая продукцию по цене 2 доллара за единицу, и покупает ресурс по цене 10 долларов, то денежное выражение предельного продукта данного ресурса равно:

а. 2 долл.;

б. 5 долл.;

в. 10 долл.;

г. 20 долл.;

д. нельзя определить на основе имеющихся данных.

10. Исходя из следующей информации можно сделать вывод:

| Цена блага А | Количество А | Доход | Цена блага Б |
|---|---|---|---|
| 1000 | 5 | 200000 | 1000 |
| 1000 | 7 | 300000 | 1000 |
| 1000 | 7 | 200000 | 800 |
| | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 800 | 7 | 200000 | 1000 |

а. А и Б являются субститутами, при этом А – полноценное благо;

б. А и Б являются комплементарными благами, при этом А – полноценное благо;

в. А и Б являются субститутами, при этом А – неполноценное благо;

г. А и Б являются комплементарными благами, при этом А – полноценное благо.

11. Бухгалтерские издержки – это:

а. явные издержки;

б. затраты в денежной форме на производство продукции;

в. затраты в денежной форме на производство и реализацию продукции;

г. затраты ресурсов по цене их приобретения;

д. все ответы неверны.

12. Предельные издержки при увеличении объема производства:

а. не изменяются;

б. убывают;

в. возрастают;

г. могут вести себя по-разному.

13. Если технология фирмы характеризуется увеличивающейся отдачей от масштаба, то:

а. кривая краткосрочных издержек понижается вправо;

б. краткосрочные издержки меньше долгосрочных средних издержек;

в. долгосрочные средние издержки снижаются по мере роста выпуска;



г. кривая долгосрочных средних издержек лежит ниже кривой долгосрочных предельных издержек.

14. Если государство установит на рынке цену, величина которой ниже равновесной цены, то:

а. выигрыш покупателей как правило больше, чем потери продавцов;

б. продавая прежнее количество, продавцы не понесут потерь;

в. благосостояние потребителей может снизиться;

г. прибыли производителей обязательно возрастут.

15. Какой союз не является экономическим:

а. компания;

б. товарищество;

в. гильдия;

д. акционерное общество.

16. Владелец облигации – это:

а. совладелец компании;

б. кредитор, который получает дивиденд;

в. кредитор, который получает фиксированный процент;

г. все ответы неверны.

17. Олигополия предполагает, что:

а. олигополисты не учитывают поведение своих конкурентов и ведут себя как при совершенной конкуренции;

б. олигополисты вступают в сговор друг с другом;

в. олигополисты пытаются предвидеть поведение конкурентов, но выступают в рамках

некоего экономического сообщества;

г. могут использовать все вышеперечисленные модели поведения.

18. Дифференциация товара – это:

а. выделение продукта в глазах потребителей от остальных продуктов данного класса;

б. изменение внутреннего качества товара;

в. изменение внешних качеств;

г. все верны.

19. Индекс Херфиндаля - Хиршмана показывает:

а. степень концентрации фирм на рынке;

б. рыночную власть фирмы;

в. тип рыночной структуры.

20. На долгосрочном временном интервале:

а. фирмы, оперирующие в условиях совершенной конкуренции, получают нулевую экономическую прибыль;

б. фирмы, оперирующие монополистической конкуренции, получаются нулевую экономическую прибыль;

в. высокие входные барьеры к вступлению на рынок делают возможным получение функционирующими фирмами положительной экономической прибыли;

г. олигополисты и монополисты, оперирующие на неконкурентных рынках, могут получать экономическую прибыль;

д. все утверждения верны.



**Вариант 3.**

1. Рынки совершенной и монополистической конкуренции имеют общую черту:

а. выпускаются дифференцированные товары;

б. на рынке оперирует множество покупателей и продавцов;

в. каждая фирма сталкивается с горизонтальной кривой спроса на свой продукт;

г. выпускаются однородные товары;

д. рыночное поведение каждой фирмы зависит от реакции ее конкурентов.

2. Олигополия - это рыночная структура, где оперирует:

а. большое количество конкурирующих фирм, производящих однородный продукт;

б. большое количество конкурирующих фирм, производящих дифференцированный продукт;

в. небольшое количество конкурирующих фирм;

г. только одна крупная фирма;

д. только один крупный покупатель.

3. Какие экономисты являются сторонниками теории трудовой стоимости?

а. А. Смит;

б. К. Менгер;

в. Е. Бем-Баверк;

г. Д. Рикардо;

д. К. Маркс;

е. В. Визер;



ж. Г. Госсен;

4. Товар – это:

а. вещь, обладающая потребительной стоимостью или полезностью;

б. вещь, являющаяся продуктом человеческого труда;

в. вещь, обмениваемая на другую вещь или деньги;

г. благо, не являющееся продуктом труда, но полезное человеку.

5. Трансакционные издержки – это:

а. издержки обмена;

б. издержки производства и обмена;

в. издержки, связанные с обменом и защитой правомочий;

г. издержки защиты прав собственности

6. Рынок – это:

а. совокупность актов купли-продажи;

б. взаимодействие спроса и предложения;

в. взаимоотношения между продавцами и покупателями;

г. экономическая система обмена, в которой продукт является товаром;

д. система экономических отношений производства, распределения, обмена и потребления;

е. все ответы верны.

7. Выбрать ситуации, в которых происходит сдвиг кривой предложения указанного товара:

а. повышение цены на пшеницу привело к увеличению ее продаж;

б. хороший урожай абрикосов увеличил число их продавцов;

в. снижение цен на фотоаппараты увеличило предложение фотопленки;

г. снижение налога на продажу спиртных напитков увеличило их предложение.

8. Если с увеличением дохода при прочих равных условиях потребитель сокращает объем приобретения товара А, то мы можем заключить:

а) товар А – некачественный товар для этого потребителя;

б) товар А – нормальный товар для этого потребителя;

в) потребитель действует нерационально;

г) такие ситуации экономическая теория не рассматривает.

9. Какая из вышеприведенных производственных функций характеризуется уменьшающейся отдачей от масштаба?

а. Q=(K2+L2)0,5;

б. Q=6K+3L;

в. Q=(KL)0,5;

г. Q=3K0,4+L0,5.

10. Средине постоянные издержки – это:

а. затраты на сырье, оборудование, заработную плату;

б. бухгалтерские затраты на единицу продукции;

в. постоянные затраты в расчете на единицу продукции;

г. экономические издержки на единицу продукции.

11. Что включается в понятие основного капитала

а. станки, машины, оборудование;

б. готовая продукция;

в. сырье, материалы;

г. здания, сооружения;

д. заработная плата;

е. земля;

ж. ценные бумаги.

12. Фирмы заинтересованы в минимизации издержек. Они могут добиться этого при соблюдении следующего условия:

а. покупать факторы производства на конкурентных условиях;

б. соблюдать равенство между предельной нормой технического замещения факторов и соотношением цен этих факторов;

в. поддерживать равенство между переменными и постоянными издержками;

г. поддерживать максимальный уровень производства.

13. Риск в предпринимательстве – это:

а. вероятность убытков;

б. движущий стимул эффективного использования капитала;

в. непредсказуемость поведения партнеров;

г. результата хозяйственной деятельности, связанной с личностью предпринимателя и обусловленный природными факторами;

д. недостаточность информации;

е. все ответы верны.

14. Документ, в котором поименно указаны все собственники компании, называется:

а. сертификат;

б. устав;

в. реестр;

г. аллонж.

15. Распространение сведений, ложных или порочащих товары конкурента, это элемент:

а. свободной (совершенной) конкуренции;

б. несовершенной конкуренции;

в. недобросовестной конкуренции;

г. неценовой конкуренции.

16. Классический контракт – это:

а. контракт, в котором четко и исчерпывающе определены все условия взаимодействия;

б. контракт, исключающий четкое определение условий взаимодействия;

в. контракт, объединяющий в себе элементы контракта о продаже и контракта о найме.

17. Горизонтальная дифференциация товара – это:

а. выделение продукта в глазах потребителей от остальных продуктов данного класса;

б. изменение внутреннего качества товара;

в. изменение внешних качеств;

г. все верны.

18. Какая конкурентная стратегия предполагает ставку на уникальность товара

а. лидерство по цене;

б. дифференциация;

в. экономия на издержках;

г. сфокусированная дифференциация;

д. управление знаниями.

19. Вы исходите из предположения, что если Ваша фирма снизит свою цену, конкуренты соответственно снизят свои цены, но если Вы повысите ее, ни одна фирма не последует вашему примеру. Это означает, что Ваша фирма:

а. сталкивается с конкуренцией «не на жизнь, а на смерть»;

б. имеет «ломаную» кривую спроса;

в. является ценовым лидером на олигополистическом рынке;

г. наиболее эффективная в отрасли;

д. одна из конкурентных фирм в отрасли.

20. Предельные издержки на оплату труда:

а. представляют собой увеличение переменных издержек при увеличении объема выпускаемой продукции на единицу;

б. представляет собой увеличение постоянных издержек при увеличении объема выпускаемой продукции на единицу;

в. абсолютно неэластичны для монополиста;

г. представляют собой увеличение общих издержек на труд при найме дополнительного рабочего;

д. абсолютно эластичны для монополиста.

**Ключи к тестам**

| **Номер задания** | **Вариант** | | |
|---|---|---|---|
| | | | |

| | 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|---|
| 1 | б | д | б |
| 2 | д | д | в |
| 3 | а | в | а, г, д |
| 4 | в | б | в |
| 5 | г | в | в |
| 6 | в, г,д | в | е |
| 7 | б | а, в | б, в, г |
| 8 | а, б, г | б | а |
| 9 | г | в | г |
| 10 | г | б | в |
| 11 | б | а, в, г | а, г, е |
| 12 | в | г | б |
| 13 | б | а | е |
| 14 | д | в | б |
| 15 | в | в | в |
| 16 | а, г | в | а |
| 17 | з | г | б |
| 18 | а | г | б, г |
| 19 | в | а | б |
| 20 | б | д | г |

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине «Экономика»**

1. Экономическая наука: предмет, функции и методы.

2. Становление и историческое развитие экономической науки.

3. Экономические законы и экономические категории.

4. Собственность как экономическое явление. Виды собственности и формы хозяйствования.

5. Типы организационных систем. Модели организации экономических систем.

6. Спрос и предложение: понятие, величина, факторы.

7. Взаимодействие спроса и предложения, рыночное равновесие и его сдвиг.

8. Эластичность спроса и предложения.

9. Государственное регулирование рынка.

10. Теория потребительского выбора: количественный и порядковый подход. Потребительское равновесие.

11. Эффект замещения и эффект дохода.

12. Производство: ресурсы и факторы, типы, тенденции и общие проблемы.

13. Экономическая организация производства и ограниченность ресурсов.

14. График производственных возможностей.

15. Производственная функция с одной переменной.

16. Производственная функция с двумя переменными.

17. Организационно-правовые формы производства.

18. Рынок факторов производства. Понятие цены факторов производства.

19. Цена земли. Земельная рента: сущность и формы.

20. Теория затрат. Проблемы альтернативных и предельных затрат.

21. Структура затрат. Затраты фирмы в краткосрочном периоде.

22. Затраты фирмы в долгосрочном периоде.

23. Виды и типы рынков. Структура рынка.

24. Инфраструктура и функции рынка.

25. Совершенная и несовершенная конкуренция. Антимонопольная конкуренция.

26. Максимизация прибыли конкурентной фирмой.

27. Максимизация прибыли фирмы в условиях несовершенной конкуренции.

28. Максимизация прибыли олигополией и олигополистическая взаимосвязь.

29. Деньги: происхождение, функции и проблемы ликвидности.

30. Денежные агрегаты и денежный запас.

31. Денежная масса, спрос и предложение денег.

32. Цена и теория ценообразования.

33. Инфляция: сущность и виды. Антиинфляционная политика.

34. Причины инфляции и социально-экономические последствия инфляции.

35. Макроэкономическая теория: предмет, история развития. Макроэкономические показатели.

36. Совокупный спрос и совокупное предложение. Ценовые и неценовые факторы влияния.

37. Экономический рост и его типы.

38. Прямые и косвенные факторы экономического роста. Типы экономического роста.

39. Цикличность экономического развития и ее причины. Фазы экономического цикла, их характеристика.

40. Характеристика рынка труда.

41. Безработица и ее формы. Закон Оукена.

42. Заработная плата, ее формы. Мотивация труда.

43. Политика в области безработицы.

44. Государство как субъект рынка. Принципы и цели государственного регулирования.

45. Правовое, финансовое и социальное регулирование экономики.

46. Государственный бюджет. Мультипликатор государственных расходов и совокупный спрос.

47. Доходы в рыночной экономике и их распределение.

48. Неравенство доходов. Кривая Лоренца.

49. Кредит его сущность и роль в рыночной экономике. Принципы кредитования. Кредитная политика государства.

50. Государственная политика регулирования доходов и социальное равновесие.

51. Банки банковская система. ЦБР, его функции.

52. Налоги: сущность и функции. Налоговая система государства.

53. Фискальная политика и ее типы. Механизм реализации.

54. Денежная система государства. Национальная валюта. Методы денежно-кредитной политики.

55. Современное мировое хозяйство. Сущность, факторы, структуры.

56. Формы международных экономических отношений. Всемирный рынок товаров, капитала, рабочей силы.

57. Конвертируемость валюты. Проблемы конвертируемости рубля.

58. Меры государственного воздействия на валютный курс национальной денежной единицы.

59. Платежный баланс и его структура.

60. Основные направления экономической реформы в России, развитие предпринимательства.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 24.04.2026 | Мальцева Ирина Сергеевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 30.04.2026 | Кумпилова Анжелика Руслановна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.05.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.07 Адыгейский язык*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **УК-4.1** Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами | | | |
| 123 | 123 | | Иностранный язык |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 1 | 1 | | Русский язык и культура речи |
| 2 | 4 | | Адыгейский язык |
| **УК-4.2** Использует информационно- коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках | | | |
| 1 | 1 | | Русский язык и культура речи |
| 2 | 4 | | Адыгейский язык |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-4.3** Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках | | | |
| 123 | 123 | | Иностранный язык |
| 1 | 1 | | Русский язык и культура речи |
| 2 | 4 | | Адыгейский язык |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-4.4** Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; •критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия | | | |
| 1 | 1 | | Русский язык и культура речи |
| 2 | 4 | | Адыгейский язык |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | | | | | |
| УК-4.1 Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами | | | | | |
| **Знать:** - основные законы языка, понятия культуры и этики речи; функциональные стили современного языка; стили делового общения; вербальные и невербальные средства коммуникации; - нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; вербальные и невербальные средства профессионально-делового взаимодействия; принципы построения публичной речи, ведения дискуссий и круглых столов. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тест, зачет |
| **Уметь:** - вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке; использовать знания о коммуникативных качествах речи в межличностном общении и профессиональной деятельности;- выбирать языковые средства, уместные для конкретной коммуникативной ситуации. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - современными информационно-коммуникативные средствами в процессе общения; навыками вербальной и невербальной коммуникации в | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| профессиональной области;- навыками передачи связных аргументированных высказываний; навыками построения высказывания с учетом литературных норм и коммуникативной ситуации; навыками использования коммуникативно приемлемых стилей делового общения и представления своей точки зрения в ходе публичных выступлений. | | | | | |
| УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | | | | | |
| УК-4.2 Использует информационно- коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках | | | | | |
| **Знать:** основные понятия культуры и этики речи; нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; информационно-коммуникационные технологии. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тест, зачет |
| **Уметь:** вести поиск необходимой деловой информации для решения стандартных коммуникативных задач; использовать знание языковых норм. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками решения стандартных коммуникативных задач; методами совершенствования навыков грамотного письма и говорения. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | | | | | |
| УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках | | | | | |
| **Знать:** - основы составления, оформления и | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные | Сформированные систематические знания | тест, зачет |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| редактирования научных и официально-деловых текстов, особенности коммуникативных стратегий и тактик в деловой сфере профессиональной деятельности; особенности стилистики официальных и неофициальных писем; социокультурные различия в формате корреспонденции; - правила организации личной и деловой письменной коммуникации; речевой этикет, отражающий особенности культуры страны изучаемого языка. | | | пробелы знания | | |
| **Уметь:** - определять природу, структуру и основные элементы деловой коммуникации, соблюдать стилистические и языковые нормы в официально-деловом письменном тексте, строить, оформлять и редактировать основные официально деловые тексты, анализировать коммуникативные стратегии и тактики в деловой сфере профессиональной деятельности;- осуществлять обмен деловой корреспонденцией на иностранном языке с учетом языковых норм и социокультурных различий. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - навыками использования современных принципов | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| деловой коммуникации в профессиональной деятельности; стилистическими и языковыми нормами официально-делового стиля.- навыками организации письменной иноязычной речи; навыками употребления функционально дифференцированных языковых средств в соответствии с конкретными коммуникативными целями. | | | пробелы | | |
| УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | | | | | |
| УК-4.4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; •критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия | | | | | |
| **Знать:** этические нормы языка; понятия «речевое взаимодействие», «диалогическое общение» для сотрудничества в академической коммуникации общения; особенности ораторского искусства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тест, зачет |
| **Уметь:** осуществлять коммуникацию без искажения смысла при письменном и устном общении; вести диалогическую и монологическую речь с использованием наиболее употребительных лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях официального и неофициального общения с учетом специфики тем коммуникаций. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** различными | Частичное владение | Несистематическое применение | В систематическом | Успешное и систематическое | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| речевыми формами: описание, сообщение, разъяснение, рассуждение; этическими нормами языка; формами группового общения: беседа, интервью; богатым словарным запасом на основе проработанных текстов и прочитанных произведений. | навыками | навыков | применении навыков допускаются пробелы | применение навыков | |

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

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

**1. Проскланяйте существительные**

Мэлы, матэ, унэ, чэты, еджакIу, псы, Мыекъуапэ, студент, гъомлапхъ, мыIэрыс, орэд, тучан, институт, кIалэ, пшъашъэ, джанэ.

**2. Измените число существительных**

Iазэ, Iапэ, стол, чэмы, нэ, Iэ, пхъашIэ, сае, цыгъо, къалэ, усэ.

**3. Допишите падежное окончание существительных**

1. КIэлэеджакIо…. школым макIох.

2. Нанэ джан…едых.

3. КIалэхэр щагу… щэджэгух.

4. КIымафэ… ос къесы.

5. Аслъан карашдаш… сурэт ешIы.

6. Чылэм унэ… дэтхэр иных.

7. ХьакIэ… ун… ис.

8. Сэ урасыбзэ…. сэгущыIэ.

9. Тхьапэ… фыжьы.

**4. Вставьте вместо точек нужные по смыслу слова**

1. Сэ унэ….

2. Татэ иуатэ….

3. 3. Пшъашъэр….

4. Асиет ынэ…

5. Шъо матэ….

6. Тэ тетради, тхылъи….

**5. Просклоняйте существительные:** унэ, кIалэ, мэлы.

**6. Перепишите и перевидите слова на русский язык**

Тхылъы, гущыI, нэ, пэ, Iэ, пшъашъэ, кIалэ, Iэшъу, пцэжъый, дахэ, ины, мастэ, мадэ, мыIэрыс, тэтэжъ, нэнэжъ, ны, ты, бзыу, опсэу, хъяркIэ.

**7. Составьте со словами словосочетания**

| | |
|---|---|
| Шъабэ, дахэ, фыжъы, ины лъагэ, IашIу, гъэшIэгъон, чэфы, цIыкIу, занкI, псынкIэ | къужъ, пшъашъэ, осы, тхьапэ, унэ, стол, гъогу, тхылъ, кIалэ, орэд |

**8. Прочитайте и переведите текст на русский язык**

1. Классыр ины, дахэ.

2. Столыр хъурае, ины.

3. Мы урамыр занкIэ, шъуамбгъо.

4. Алый унэ ин иI.

5. Синанэ кIасэ джэнэ дахэхэр сфидыгъэх.

6. Непэ жъыбгъэ чъыIэ къепщэ.

7. КIымэфэ чъыIэр къэсыгъ.

8. Тыгъуасэ ощх фабэ къещхыгъ.

**9. Вставьте нужные по смысу слова**

1. ЦIыфым гущыIэ…. икIасэх.

2. Адыгэхэм гъомлапхъэ…. ашIых.

3. Тисымэджэщ врач… чIэтых.

4. Тигъунэгъухэм хьэ …. яI.

5. Лэгъэ… столым тетых, лэгъэ… шкафым дэтых.

6. Непэ Iудэнэ…. къэсщэфыгъэх.

*Слова, для вставки:* къабзэхэр, фыжьхэр, бзэджэ, шIойхэр,Iазэхэр, IашIухэр, дахэхэр.

**10. Переведите текст на адыгейский язык**

Я хочу сшить красивое платье. Наступил новый учебный год. Мы любим сладкие яблоки. У отца дом большой. Белый снег идет. Осенью листья дерева желтые, красные.

**11. Переведите предложения на русскийязык**

Тэ чэм тиI. Татэ зы мэл иI. Мыр мэлы, ар чэмы. Сэ Iанэ сиI.Сэ сэтхэ, о одэ. Сасэ матIэ. О орэд къэпIощт. Сэ письмэ сэтхы. Ащ джанэ еды.

**12. Поставьте глаголы в будущем времени**

Матхэ, мадэ, мэчъые, мэтIысы, едждэ, ит, ис, чIэс, чIэт,матIэ, мачъэ.

**13. Проспрягайте следующие глаголы**

Сыдах, сыузынчъ, матхэ, сэчъэ.

**14. Перепишите предложения, вместо точек поставьте нужные по смысу слова**

Фатимэрэ, Риммэрэ лы гъэжъуагъэ…. (ашхы, зэдашхыщт, зэдашхы). КIалэхэр псым …. (есых, зэдесых, зэдесыщтых, щызэдесых). Тыгъуасэ тадыжь хьакIэхэр…. (кIон, къэкIох, къэкIуагъэх, кIощтых). Тэ тыгъуасэ урокитф…. (иI, тиI, тиIагъ, тиIэщт). Непэ тыгъэр дахэу…(къепсыгъ, къепсы, къепсыщт).

**15. Прочитайте и переведите текст на русский язык**

Сэ Iапэ сиI. Тэ матэ тиI. Татэ мэл иI. Сэ тетрадь сиI. Тэ стол тиI.

**16. Прочитайте и запомните вопросительные местоимения и их ответы**

Хэт мыр? Кто это? Мыр Алый – Это Алий.

Сыд мыр? Что это? Мыр ручк – Это ручка.

Мыр мэлы – Это овца.

Мыр чэмы – Это корова.

Хэт щысыр? Кто сидит? Асиет щыс – Асиет сидит.

Хэт щытыр? Кто стоит? Казбек щыт – Казбек стоит.

Сыд щысыр? Что сидит? Чэмыр щыс – Корова сидит.

Сыд щытыр? Что стоит? Чэтыр щыт – Курица стоит.

Хэт дахэр, иныр? Кто красивый, большой? Аскэр дахэ, ины – Аскер красивый, большой.

Сыд дахэр, иныр? Что красивый, борльшой? Столыр дахэ, ины – Стол красивый, большой.

Чэмыр дахэ, ины – Корова красивая, большая.

**17. Переведите предложения на адыгейский язык**

Кто это? Что это? Кто стоит? Кто красивый? Что красивый? Асиет сидит. Казбек стоит. Корова сидит. Курица стоит.

**18. Вставьте вместо точек нужные личные местоимения**

….дахэ сэтхэ. …. тичэлэ шIу тэлъэгъу. … шъуищагу ина? … мэзым макIох. ….къужъыр сэшхы. ….неущ чылэм тыкIощт ….сыстудент ….дэгъоу еджэ…

**19. Переведите предложения на русский язык и подчеркните числительные**

Классым столитф ит. Сэ тетрадь пшIыкIубгъу сиI. Вазэм мэIэрысэ тIокI илъ. Унэм кIэлих къихьагъ. Татэ мэлий иI. Сэ ящэнэрэ классым сыщеджэ. Сшы апэрэ курсым ис. Аслъан иунагъо кIэлибл ис. Сэ пшъэшъэгъуитIу сиI.

**20. Составьте предложения с числительными:** *зы, щы, тфы, апэрэ, ятIонэрэ, ящэнэрэ.*

**21. Напишите шесть предложений с числительными.**

**22. Переведите предложения на адыгейский язык**

Я учусь на третьем курсе. Пятый этаж. Пятнадцать картин. Маме шестьдесят лет. В нашем классе семь девочек и одиннадцать мальчиков. У друга два дома. На столе стоит три графина.

**23. Прочитайте и перевидите слова на русский язык**

ЩыI, ренэу, гъэ, мыгъэ, тыдэ, нычэпэ, лэжьыгъэ, етIанэ, хатэ, мыщ.

**24. Переведите предложения на русский язык и подчеркните наречия**

Мыгъэ кIасэу ос къесыгъ. Сыдигъо тадэжь укъэкIощта? Неущ шъуадэжь сыкъэкIощт. Тыдэ кIуагъэхэми зэныбджэгъухэр зэгъусэх. Нычэпэ ощх чъыIэ къещхыгъ. Тэ джыри мы тхылъым теджагъэп. Римэ пчэдыжьрэ ренэу ышыпхъу ефэпэжьы. МодыкIи мыдыкIи плъэгъурэр мэзы.

**25. Вставьте подходящие по смыслу наречия:** *джыдэдэм, тыгъуасэ, пчыхьашъхьэ, непэ, ненущ, бэрэ*

| **Тыдэ?** | **Сыдигъуа?** | **Сыд щишIэщтыр?** |
|---|---|---|
| Садэжь | ..... | укъэкIощта? |

| | | |
|---|---|---|
| Уадэжь | ..... | тыщытхэщт |
| Ащ ыдэжь | ..... | шъукlожь |
| Тадэжь | ..... | шъукъеблагъ |
| Шъуадэжь | ..... | къыщещхыгъа? |
| Ахэмэ адэжь | ..... | тыщэlэ |

**26. Переведите предложения на русский язык и определите время и лицо причастия**

Едждэрэ кlалэр lуш. Стхыгъэ письмэр столым телъ. Къэчъэщт кlалэхэр стадионным дэтэгъэх. ТитхакIохэм атхыгъэ усэхэр сикIасэх. Пшъашъэм дэгущыlэхрэ кlалэр тистудент.

**27. Определите время причастия, переведите на русский язык**

| | | |
|---|---|---|
| схьырэр | схьыгъэр | схьыщтыр |
| clорэр | clуахъэо | clощтыр |
| сшырэр | сшхыгъэр | сшхыщтыр |
| стхырэр | стхыгъэр | стхыщтыр |

**28. Образуйте причастия**

**от динамических глаголов:** мэшхы, матlэ, мэджэгу, мэбыбы, мэчъые, мэгъы, мэгупшысэ, мадэ;

**от статических глаголов:** щыс, гос, тес, дэс, щылъ, иl, пыт, щыl.

**29. Проспрягайте следующие причастия:** сшхырэр, clорэр, схьырэр.

**30. Переведите словосочетания с деепричастиям**

Шхэзэ макIо, щылъэу еджэ, чъэзэ тефагъ, кIозэ мэчъые, щысэу мадэ, гушIозэ къэкlуагъ.

**31. Образуйте от глаголов деепричастие с суффиксами – зэ, -эу**

Ит, мажъо, щылъ, зефапэ, еплъы, ешъо, тес, делэ, мэджэгу, дэкlуае, еджэ.

**32. Составьте предложения с непереходными глаголами:** *еплъы, мэбыбы, сэгупшысэ, отlэ, елъэ, есых.*

33. Сравни приставки принадлежности

| Имущественная принадлежность | Родственная принадлежность | Органическая принадлежность |
|---|---|---|
| **си**чыл | **ся**нэжъ | **сы**нэ, **с**1э |
| **уи**къутыр | **уя**тэжъ | **у**нэ, **п**лъакъо |
| **и**къал | **ы**ш | **ы**гу, **ы**нэгу |
| **ти**еджап1 | **тя**нэхэр | **ты**бгыхэр, **т**1эхэр |
| **шъуи**ун | **шъуя**нэшхэр | **шъу**цэхэр, **шъу**шъхьэхэр |
| **я**хэгъэгу | **я**1ахьылхэр | **а**нэхэр, **а**напцэхэр |

В адыгейском языке приставки, обозначающие принадлежность, делятся на приставки:

1. имущественной принадлежности (си-, уи-, и-, ти-, шъуи-, я-);

2. органической и родственной принадлежности (ся-, уя-, ы-, тя-, шъуя-, я-) [сы- (с-), у- (п-), ы-, ты- (т-), шъу-, а-].

**34. Перевидите словосочетания на адыгейский язык и выделите приставки**

Мои книги, твоя улица, её платье, ваша школа, их класс, моя рука, твой нос, его родители, наши руки, ваша мать, их улица.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Вопросу к зачету**

1. Адыгейский язык и его диалекты.

2. Адыгейский алфавит: изображение звуков, строение и значение букв.

3. Распределение гласных звуков в адыгейском языке.

4. Типы артикуляции согласных звуков.

5. Сложные буквы с литерами Ъ, Ь, 1, У.

6. Синонимы, омонимы и антонимы.

7. Способы словообразования.

8. Грамматические категории и синтаксические функции имени существительного.

9. Притяжательные приставки и их грамматические особенности.

10. Склонение имен существительных. Типы склонения.

11. Морфологические признаки и синтаксические функции прилагательного.

12. Качественные и относительные прилагательные.

13. Сочетание прилагательного с существительным.

14. Лексико – грамматические разряды местоимений.

15. Разряды числительных и способы их образования.

16. Сочетание числительного с существительным.

17. Морфологические признаки и синтаксические функции глагола.

18. Переходные и непереходные глаголы, их спряжение.

19. Динамические и статические глаголы, их спряжение.

20. Превербы.

21. Категории глагола.

22. Причастие, его образование.

23. Изменение деепричастий по временам и числам.

24. Виды и способы образования наречий.

25. Общая характеристика служебных частей речи.

26. Типы словосочетаний.

27. Типы простых предложений по составу и по цели высказывания.

28.Подлежащее и способы его выражения.

29. Сказуемое и его виды.

30. Прямое и косвенное дополнение.

31. Определение.

32. Обстоятельство.

33. Предложения с прямой и косвенной речью.

34. Типы и средства связи между частями сложносочиненных предложений.

35.Структурные особенности и типы бессоюзных сложных предложений.

**Тестовые задания**

Вариант 1

1. Какое двуязычие в Республике Адыгея?

а) полное;

б) неполное;

в) адыгейско-русское;

г) русско-адыгейское.

2. Сколько государственных языков в Республике Адыгея?

а) один;

б) два;

в) три;

г) десятки;

3. Является ли адыгейский язык государственным языком Республики Адыгея?

а) да;

б) нет;

4. Является ли русский язык государственным языком Республики Адыгея?

а) нет;

б) да.

5. Совпадает ли количество букв русского и адыгейского алфавитов?

а) да, совпадает;

б) нет, не совпадает.

6. Сколько букв в адыгейском алфавите?

а) 33 буквы;

б) 34 буквы;

в) 66 букв;

г) 52 буквы.

7. Сколько гласных букв в адыгейском алфавите?

а) три;

б) десять.

8. Наличествуют ли в адыгейском языке лабиализованные (губные) звуки?

а) да;

б) нет.

9. Сколько согласных лабиализованных (губных) букв в адыгейском алфавите?

а) четыре;

б) десять;

в) четырнадцать.

10. Сколько согласных букв в адыгейском алфавите?

а) 23;

б) 55;

в) 56;

11. Есть ли беззвучные буквы в адыгейском алфавите?

а) да;

б) нет.

12. Читаются и произносятся одинаково буквы адыгейского и русского алфавитов?

а) да, читаются одинаково;

б) нет, читаются по-разному.

13. Сопровождаются ли огласовкой «ы» при их отдельном произношении согласные буквы адыгейского алфавита?

а) да;

б) нет.

14. Сколько согласных звуков в слове хьакIэ [хьакIэ] «гость»?

а) два;

б) четыре.

15. Сколько гласных звуков и букв в слове гъунэгъу [гъуынэгъу] «сосед»?

а) два звука и одна буква;

б) два звука и три буквы.

16. Сколько согласных букв в слове джанэ «платье»?

а) три буквы;

б) две буквы.

17. Сколько сложных букв образуются с участием литеры ь ?

а) две буквы;

б) три буквы;

в) семь букв.

18. Сколько сложных букв образуются с участием литеры ъ ?

а) две буквы;

б) семь букв;

в) 12 букв.

19. Сколько сложных букв образуются с участием литеры I ?

а) семь букв;

б) одна буква;

в) 12 букв.

Вариант 2

1. Сколько государственных языков в Республике Адыгея?

а) один;

б) два;

в) три;

г) десять.

2. Какие народы РА являются автохтонами Кавказа?

а) адыги;

б) грузины;

в) татары;

г) украинцы.

3. Сколько букв в адыгейском алфавите?

а) 33 буквы;

б) 34 буквы;

в) 64 буквы;

г) 52 буквы.

4. Сколько всего лабиализованных (губных) звуков в адыгейском алфавите?

а) четыре;

б) десять;

в) четырнадцать;

г) пять.

5. Сколько согласных букв в слове джанэ «платье»?

а) три буквы;

б) две буквы;

в) пять букв;

г) одна буква.

6. Сколько сложных букв образуются с участием литеры ь ?

а) две буквы;

б) три буквы;

в) семь букв;

г) десять букв.

7. Сколько двухзначных букв образуются с участием литеры ъ ?

а) две буквы;

б) семь букв;

в) двенадцать букв;

г) двадцать букв.

8. Сколько сложных букв образуются с участием литеры I ?

а) семь двузначных букв;

б)  одна буква;

в) двенадцать букв;

г) десять букв.

9. Кто является автором слов гимна Республики Адыгея?

а) И. Машбаш;

б) Р. Нехай;

в) С. Панеш;

г) Т. Керашев.

10. Кто является автором музыки гимна Республики Адыгея?

а) Ч. Анзароков;

б) У. Тхабисимов;

в) Г. Чич;

г) Р. Сиюхов.

11. При приветствии обращаются к одному лицу:

а) шъуимафэ шIу!

б) уимафэ шIу!

в) шъуипчэдыжь шIу!

г) хъяркIэ!

12. Какой суффикс образует форму множественного числа?

а) гъ;

б) щт;

в) х(хэ);

г) н.

13. Кем был составлен первый «Букварь черкесского языка»?

а) Д. Ашхамафом;

б) У. Берсеем;

в) Ш. Ногмовым.

14. На основе, какой графики составлен действующий алфавит адыгейского языка?

а) русской;

б) латинской;

в) арабской.

15. Когда отмечают в Республике Адыгея «День адыгской письменности»?

а) 14 апреля;

б) 14 ноября;

в) 14 марта.

**Требования к выполнению тестового задания**

Тест – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- закрытая форма – наиболее распространенная форма и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п.

Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде.

Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил;

- открытая форма – вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»);

- установление соответствия – в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

- установление последовательности – предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Тесты сгруппированы по темам. Количество тестовых вопросов в разделе различно, что обусловлено объемом изучаемого материала и ее трудоемкостью.

Формулировки вопросов построены по следующим основным принципам:

**Выбрать верные варианты ответа.**

В пункте приведены конкретные вопросы и варианты ответов.

Магистру предлагается выбрать номер правильного ответа из предлагаемых вариантов.

При этом следует учесть важное требование: в ответах к заданию обязательно должен быть верный ответ и он должен быть только один.

Магистр должен выбрать верный ответ на поставленный вопрос и сверить его с правильным ответом, который дается в конце.



**Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

**Требования к проведению круглого стола, дискуссий, полемики, диспута, дебатов**

Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты – оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения. Обучающиеся высказывают свое мнение по проблеме, заданной преподавателем.

**Критериоценивания круглого стола, дискуссий, полемики, диспута, дебатов:**

- знание и понимание современных тенденций развития российского образования и общества, в целом, и регионального, в частности;

- масштабность, глубина и оригинальность суждений;

- аргументированность, взвешенность и конструктивность предложений;

- умение вести дискуссию;

- умение отстаивать свое мнение;

- активность в обсуждении;

- общая культура и эрудиция.

Шкала оценивания: четырехбалльная шкала – 0 – критерий не отражён; 1 – недостаточный уровень проявления критерия; 2 – критерий отражен в основном, присутствует на отдельных этапах; 3 – критерий отражен полностью.



Критерии оценки знаний студентов на зачете

Зачет – форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

Зачет может проводиться в форме устного опроса или по вопросам, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя.

Вопросы утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. Преподаватель может проставить зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

Наличие общих представлений о месте адыгских языков среди других языков Кавказа. Умение чтения простого текста на адыгейском языке с использованием словаря.

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее - 51%; .

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50% тестовых заданий.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 30.09.2026 | Чич Роза Шамсудиновна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 02.10.2026 | Кумпилова Анжелика Руслановна |



Зав. выпускающей кафедрой: Подписано простой ЭП 02.10.2026 Хатко Зурет Нурбиевна

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.06 Русский язык и культура речи*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **УК-4.1** Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами | | | |
| 123 | 123 | | Иностранный язык |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 1 | 1 | | Русский язык и культура речи |
| 2 | 4 | | Адыгейский язык |
| **УК-4.2** Использует информационно- коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках | | | |
| 1 | 1 | | Русский язык и культура речи |
| 2 | 4 | | Адыгейский язык |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-4.3** Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках | | | |
| 123 | 123 | | Иностранный язык |
| 1 | 1 | | Русский язык и культура речи |
| 2 | 4 | | Адыгейский язык |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-4.4** Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; •критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия | | | |
| 1 | 1 | | Русский язык и культура речи |
| 2 | 4 | | Адыгейский язык |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | | | | | |
| УК-4.1 Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами | | | | | |
| **Знать:** - основные законы языка, понятия культуры и этики речи; функциональные стили современного языка; стили делового общения; вербальные и невербальные средства коммуникации; - нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; вербальные и невербальные средства профессионально-делового взаимодействия; принципы построения публичной речи, ведения дискуссий и круглых столов. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Контрольная работа, зачет |
| **Уметь:** - вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке; использовать знания о коммуникативных качествах речи в межличностном общении и профессиональной деятельности;- выбирать языковые средства, уместные для конкретной коммуникативной ситуации. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - современными информационно-коммуникативные средствами в процессе общения; навыками вербальной и невербальной коммуникации в | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| профессиональной области;- навыками передачи связных аргументированных высказываний; навыками построения высказывания с учетом литературных норм и коммуникативной ситуации; навыками использования коммуникативно приемлемых стилей делового общения и представления своей точки зрения в ходе публичных выступлений. | | | | | |
| УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | | | | | |
| УК-4.2 Использует информационно- коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках | | | | | |
| **Знать:** основные понятия культуры и этики речи; нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; информационно-коммуникационные технологии. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Контрольная работа, зачет |
| **Уметь:** вести поиск необходимой деловой информации для решения стандартных коммуникативных задач; использовать знание языковых норм. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками решения стандартных коммуникативных задач; методами совершенствования навыков грамотного письма и говорения. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | | | | | |
| УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках | | | | | |
| **Знать:** - основы составления, оформления и | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные | Сформированные систематические знания | Контрольная работа, зачет |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| редактирования научных и официально-деловых текстов, особенности коммуникативных стратегий и тактик в деловой сфере профессиональной деятельности; особенности стилистики официальных и неофициальных писем; социокультурные различия в формате корреспонденции; - правила организации личной и деловой письменной коммуникации; речевой этикет, отражающий особенности культуры страны изучаемого языка. | | | пробелы знания | | |
| **Уметь:** - определять природу, структуру и основные элементы деловой коммуникации, соблюдать стилистические и языковые нормы в официально-деловом письменном тексте, строить, оформлять и редактировать основные официально деловые тексты, анализировать коммуникативные стратегии и тактики в деловой сфере профессиональной деятельности;- осуществлять обмен деловой корреспонденцией на иностранном языке с учетом языковых норм и социокультурных различий. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - навыками использования современных принципов | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| деловой коммуникации в профессиональной деятельности; стилистическими и языковыми нормами официально-делового стиля.- навыками организации письменной иноязычной речи; навыками употребления функционально дифференцированных языковых средств в соответствии с конкретными коммуникативными целями. | | | пробелы | | |
| УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | | | | | |
| УК-4.4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; •критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия | | | | | |
| **Знать:** этические нормы языка; понятия «речевое взаимодействие», «диалогическое общение» для сотрудничества в академической коммуникации общения; особенности ораторского искусства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Контрольная работа, зачет |
| **Уметь:** осуществлять коммуникацию без искажения смысла при письменном и устном общении; вести диалогическую и монологическую речь с использованием наиболее употребительных лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях официального и неофициального общения с учетом специфики тем коммуникаций. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** различными | Частичное владение | Несистематическое применение | В систематическом | Успешное и систематическое | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| речевыми формами: описание, сообщение, разъяснение, рассуждение; этическими нормами языка; формами группового общения: беседа, интервью; богатым словарным запасом на основе проработанных текстов и прочитанных произведений. | навыками | навыков | применении навыков допускаются пробелы | применение навыков | |

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

**Задания для контрольной работы**

Тема: «Общая характеристика русского языка и культура речи. Нормы литературного языка

Задание 1. Дайте определение понятия «общение».

Задание 2. Перечислите основные стороны (аспекты) культуры речи и укажите, какая из них вызывает у вас наибольшие затруднения.

Задание 3. Приведите конкретный пример (ситуацию), когда целью общения является приобщение его инициатора к ценностям партнера.

Задание 4. Дайте определение делового общения и напишите, в чем его главное отличие от других видов общения.

Задание 5. Объясните, как вы понимаете регламентированность делового общения.

Используя материал учебной литературы, выполните следующие задания:

Задание 1. Определите и охарактеризуйте виды общения в речевых ситуациях.

Ситуации:

А) Разговор с другом по телефону

Б) Беседа друзей

В) Письмо маме

Г) Выступление начальника на совещании

Д) Лекция

Е) Встреча с директором школы на родительском собрании

Ж) Новогодняя речь президента

З) Чтение книги

И) Тост на свадьбе

К) Речь на митинге

Задание 2. Заполните таблицу. Сопоставьте понятия «язык» и «речь». Укажите их основные различия.

№ язык \ речь

1

2

3

4

5

6

Задание 3. Сравните особенности устной и письменной речи по следующим параметрам.

Параметры Устная речь Письменная речь

Способ существования. Функционирование преимущественно в сфере…

Характерные черты:

- заданность

- регламентированность

- присутствие-отсутствие адресата в момент речи

- способ общения

- степень развернутости

- степень подготовленности

- возможность самоконтроля

- степень нормированности

Задание 4. Заполните таблицу. Кратко прокомментируйте качественные признаки речевой культуры.

Признаки (комментарий)

1. Содержательность

2. Правильность

3. Точность

4. Логичность

5. Лаконичность

6. Выразительность

7. Уместность

Задание 5. Подготовьте проблематику для различных видов совещаний по общей целевой направленности. Каковы этические нормы выбора времени и места совещания?

Задание 6. Назовите и охарактеризуйте основные правила общения по телефону.

Задание 7. Назовите наиболее типичные ошибки руководителя в отношениях с подчиненными.

Задание 8. Расскажите, какова роль руководителя в становлении коллектива.

Задание 9. Проанализируйте основные методы решения конфликтов в коллективе.

Задание 10. Сформулируйте общие требования к публичному выступлению.

Задание 11. Замените эмоционально окрашенные фразы на нейтральные и корректные:

А) Вечно вы спорите!

Б) Его предложение – это полная ерунда!

В) Вы меня просто убили этой информацией!

Г) Вечно вы мямлите, говорите громче!

Д) А вашего мнения никто не спрашивал!

Е) Опять Ивана Сергеевича занесло неизвестно куда!

Задание 12. Приведите три аргумента (рациональные и психологические) и убедите:

А) молодую женщину заниматься спортом;

Б) пожилую женщину заниматься спортом;

В) подростка бросить курить;

Г) студентов принять участие в уборке территории вокруг университета;

Д) коллегу объяснить начальнику, почему вы с ним не выполнили отчет;

Е) пожилого человека сделать вакцинацию против гриппа.

Задание 13. Замените канцеляризмы нейтральными лексическими эквивалентами:

приобрести автомобиль, выйти из строя, проживать на одной жилплощади, в данный момент, конфликтовать, устранить неисправность, принять меры, провести мероприятия по озеленению огорода.

Задание 14. Напишите заявления:

А) в Российскую государственную библиотеку с просьбой выслать фотокопию определенной книги, которая нужна вам для написания дипломной работы;

Б) директору туристической фирмы «НЕВА» г-ну К.М. Симонову с просьбой принять вас на работу в качестве менеджера.

Задание 15. Напишите объяснительную записку, необходимую в следующих ситуациях:\

- вы опоздали на экзамен;

- вы не явились на работу;

- вы не выполнили распоряжение руководства.

**Тесты**

**1. Под культурой делового общения следует понимать:**

A) Высокую коммуникативную культуру, то есть искусство говорить (в том числе публично) и слушать.

B) Умение объективно воспринимать и правильно понимать партнера.

C) Умение строить отношения с любым партнером, добиваться эффективного взаимодействия на основе обоюдных интересов.

D) Высокий уровень умения общаться в деловом мире.

**2. Существуют различные подходы к классификации общения (ОПРЕДЕЛИТЕ ЛИШНИЙ).**

A) По наличию или отсутствию зрительного контакта между партнерами общение может быть непосредственным (переговоры, беседы, совещания, презентации...) опосредованным (деловая переписка, телефонный разговор, факс, телефакс, телекс, Интернет).

B) С точки зрения формы существования языка – устным и письменным.

C) В зависимости от переменной и постоянной позиции: я – говорящего и ты – слушающего – диалогическим и монологическим.

D) По теме, вынесенной на обсуждение.

**3. Вербальный канал общения НЕ включает в себя:**

A) Речевой (процесс «говорения»).

B) Неречевые выразительные средства голоса/

C) Смех, плач, шепот, выразительное покашливание, тон, тембр голоса, темп речи, интонация и т.д.).

D) Позы, взгляды, жесты, дистанции и зоны общения.

**4. Теоретические основы ораторского искусства мы НЕ находим:**

A) В логике.

B) Психологии.

C) Лингвистике.

D) Логистике.



**5 Пожатие прямой, несогнутой рукой:**

A) Выражает искренность или глубину чувств по отношению к партнеру.

B) Является признаком уважения.

C) Выражает намерение держать партнера по общению на удобном для себя расстоянии.

D) Означает, что его инициатор честен и ему можно доверять.

**6. Жесты открытости это:**

A) Собеседник машинально потирает лоб, виски, подбородок.

B) Жест «раскрытые руки».

C) Руки, скрещенные на груди.

D) Жест «пощипывание переносицы».

**7. Для создания благоприятного психологического климата НЕ следует:**

A) Сокращать физическую и социальную дистанцию.

B) Постоянно показывать ваше желание понять позицию собеседника.

C) Стараться выявлять положительные качества вашего собеседника, предполагать только его хорошие намерения и выражать свою заинтересованность в перспективах ваших взаимоотношений.

D) Выражать собственные чувства, учитывать свои интересы и интересы своей фирмы.

**8. Строуксы НЕ подразделяются на:**

A) Физические, психологические и материальные.

B) Деловые и социальные.

C) Положительные отрицательные и нулевые.

D) Обусловленные и необусловленные (спонтанные).

**9. «Закрытые вопросы»:**

A) Служат для более глубокого рассмотрения проблем.

B) Это вопросы, на которые можно ответить «да» или «нет».

C) Это вопросы, на которые нельзя ответить «да» или «нет» и которые требуют какого-либо объяснения.

D) Вынуждают собеседника размышлять, тщательнее обдумывать и комментировать то, что было сказано.

**10. Какое из данных высказываний НЕверно:**

A) Невысказанные замечания – это такие замечания, которые собеседник не успевает, не хочет или не смеет высказать, поэтому вы должны сами их выявить и нейтрализовать.

B) Предубеждения относятся к причинам, вызывающим неприятные замечания, особенно в



том случае, если точка зрения собеседника полностью ошибочна. Тогда никакие контрдоказатедьства не помогут, так как его позиция имеет под собой эмоциональную почву и, следовательно, логические аргументы здесь бесполезны.

C) Ироничные (ехидные) замечания являются следствием плохого настроения собеседника, а иногда и его желания проверить вашу выдержку и терпение.

D) Стремление к получению информации – это замечания, которые собеседник высказывает для того, чтобы развеять свои сомнения, т.е. замечания, на которые он вполне искренне, без всяких уловок, хочет получить ответ, чтобы выработать собственное мнение.

**11. Визитная карточка НЕ может быть использована:**

A) Для заочного представления ее владельца.

B) Для поздравления с тем или иным событием.

C) Для приглашения на деловой прием.

D) Для выражения соболезнования.

**12. В международной практике установились краткие символы, выражающие то или иное отношение владельца визитной карточки к лицу, которому она посылается. Эти символы пишутся:**

A) В левом нижнем углу визитной карточки.

B) В правом нижнем углу визитной карточки.

C) В левом верхнем углу визитной карточки.

D) С обратной стороны карточки.

**13. Краткие символы, выражающие то или иное отношение владельца визитной карточки к лицу, которому она посылается означают (найдите верное):**

A) p.r. – поздравляю,

B) p.f. – с благодарностью,

C) p.c. – примите соболезнование,

D) pp. – в честь прекрасного знакомства.

**14. Если визитная карточка завозится адресату лично ее владельцем (без нанесения визита), то:**

A) Она загибается с правой стороны по всей ширине карточки.

B) Считается хорошим тоном, если загнутую карточку доставляет курьер или шофер.

C) Получив визитную карточку, следует в течение 36 часов дать ответ, для чего нужно направить приславшему карточку свою визитную карточку.

D) Она загибается с левой стороны по всей ширине карточки.

**15. Дама никогда не оставляет свою визитную карточку в доме холостяка. Исключение составляют:**

A) Представительницы древней профессии.



B) Коллеги по бизнесу.

C) Деловые партнеры.

D) Иностранный деловые партнеры.

**16. Если на карточке указываются фамилия, имя, отчество, должность и название организации, но отсутствуют адрес и телефон:**

A) Обычно такая карточка используется при состоявшемся знакомстве.

B) Обычно такая карточка используется для неофициальных целей, например для вручения дамам.

C) Она используется для специальных и представительских целей.

D) Она используется для поздравления от имени фирмы.

**17. Функции деловой беседы:**

A) Взаимное уточнение интересов, точек зрения, концепций и позиций участников.

B) Согласование позиций и выработка договоренностей.

C) Взаимное общение работников из одной деловой среды.

D) Выдвижение аргументов в поддержку своих взглядов и предложений, их обоснование.

**18. Переговоры длятся:**

A) 1,5–2 часа.

B) 2 – 2,5 часа.

C) 0,5 – 1 час.

D) 2 – 3 часа.

**19. Встречать прибывших иностранных гостей у входа в ваше здание должен:**

A) Весь коллектив.

B) Не руководитель фирмы, а кто-то из сотрудников, который должен проводить гостей в офис, предложить снять пальто, удобно расположиться.

C) Руководитель фирмы со своими заместителями.

D) Руководители отделов (подразделений) фирмы.

**20. Телефонограмма, как правило, содержит информацию, по объему не превышающую:**

A) 50 слов.

B) 60 слов.

C) 30 слов.

D) 70 слов.



**Темы рефератов**

**(примерный перечень)**

1. Экология языка: спасем русский язык?

2. Языковые преступления: миф или реальность?

3. Язык мой – друг мой.

4. Сленг – это мода или норма жизни?

5. Плюсы и минусы заимствованной лексики.

6. Сколько языков на земле!

7. Русский язык за рубежом.

8. История возникновения письменности.

9. Невербальные средства общения.

10. Как добиться успеха в деловой коммуникации.

11. Эстетические качества речи.

12. Звучащая речь и ее особенности.

13. Деловой этикет: личное и письменное общение.

14. Мастерство публичного выступления.

15. Этические нормы и речевой этикет.

16. Язык современной рекламы.

17. Язык эффективного общения современного человека.

18. Имидж современного делового человека: язык, речь, манера общения.

19. Проблемы языковой культуры в современном российском обществе.

20. Речевой официальный этикет. Условия, порядок общения.

21. Культура речи в официальной, деловой и дружеской переписке.

22. Языковой вкус. Языковая норма. Языковая агрессия.

23. Речевое (языковое) манипулирование сознанием современного человека.

24. «Словесные шаблоны» для деловых бесед и переговоров.

25. Правила построения ораторской речи.

26. Спор и его виды.

27. Риторические приемы и изобразительно-выразительные средства языка.

28. СМИ и культура речи.

29. Жаргоны и культура речи.

30. Основные особенности разговорного стиля современного русского языка.

31. Оратор и его аудитория.

32. Язык молодежи.

33.Иностранные слова в современной речи: за и против.

34. Компьютерный сленг.

35. Как расположить к себе собеседника.

36. Происхождение русского языка.

37. История русского литературного языка.

38. Русский язык конца XX – начала XXI века.

39. Русский язык в современном мире.

40. Федеральный закон «О государственном языке Российской Федерации».

**Темы научных дискуссий (круглых столов)**

1. Мой опыт преодоления коммуникативных барьеров.

2. Речь как показатель социального статуса говорящего.

**Примерный перечень вопросов к зачету**

1. Орфоэпия. Стили произношения.

2. Фонетика. Трудности звукоупотребления и ударения.

3. Морфемика. Понятие о типах образования слов.

4. Лексика современного русского литературного языка. Лексические нормы языка.

5. Лексическое значение слова.

6. Многозначность слова. Лексическая омонимия.

7. Лексическая синонимия и антонимия.

8. Паронимия. Использование паронимов в речи.

9. Процессы архаизации и обновления русской лексики.

10. Лексика ограниченной сферы употребления.

11. Стилистическое расслоение русской лексики.

12. Лексикография. Основные типы словарей.

13. Фразеологические средства русского языка. Возможности их использования в речи.

14. Грамматика. Стилистика частей речи. Грамматические нормы языка.

15. Понятие о частях речи. Знаменательные и служебные части речи.

16. Синтаксис современного русского литературного языка. Словосочетание и предложение.

17. Орфография современного русского литературного языка. Орфографические нормы.

18. Язык и речь. Языковая норма, ее роль в становлении и функционировании литературного языка.

19. Разновидности языка и функциональные стили речи. Взаимодействие функциональных стилей.

20. Современная теоретическая концепция культуры речи. Аспекты культуры речи. Речевая коммуникация.

21. Выразительность и точность словоупотребления. Использование в речи многозначных слов. омонимов, синонимов и антонимов.

22. Культура деловой речи. Официально-деловой стиль, сфера его функционирования, видовое разнообразие, языковые черты.

23. Правила оформления документов. Языковые формулы официальных документов. Речевой этикет в документе. Реклама в деловой речи.

24. Язык и стиль распорядительных документов, коммерческой корреспонденции.

25. Научный стиль в устной и письменной разновидности (сфера функционирования, жанровые разновидности, черты). Речевые нормы учебной и научной сфер деятельности.

26. Жанровая дифференциация, отбор языковых средств в публицистическом стиле. Взаимопроникновение стилей. Средства массовой информации и культура речи.

27. Общение. Особенности и виды делового общения. Условия успешного общения и причины коммуникативных неудач.

28. Оратор и его аудитория. Особенности публичной речи.

29. Правила построения ораторской речи. Понятие и содержание речевого этикета.

30. Спор, дискуссия, полемика. Культура спора.

31. Невербальные средства коммуникации.

32. Разговорная речь в системе функциональных разновидностей речи литературного языка. Условия функционирования разговорной речи. Жанры речевого общения.

## 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

### Требования к контрольной работе

Контрольная работа – средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы



обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т.д.

При оценке контрольной работы преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной работы;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- обучающийся проанализировал материал;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа оформлена в соответствие с требованиями;

- автор защитил контрольную работу и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке студентов.

**Критерии оценки знаний при написании контрольной работы**

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

**Требования к выполнению тестового задания**

Тест – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.



В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- закрытая форма – наиболее распространенная форма и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил;

- открытая форма – вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»);

- установление соответствия – в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

установление последовательности – предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Цель тестовых заданий – заблаговременное ознакомление магистров факультета аграрных технологий с теорией изучаемой темы по курсу и ее закрепление.

Тесты сгруппированы по темам. Количество тестовых вопросов в разделе различно, что обусловлено объемом изучаемого материала и ее трудоемкостью.

Формулировки вопросов построены по следующим основным принципам:

**Выбрать верные варианты ответа.**

В пункте приведены конкретные вопросы и варианты ответов. Студенту предлагается выбрать номер правильного ответа из предлагаемых вариантов. При этом следует учесть важное требование: в ответах к заданию обязательно должен быть верный ответ и он должен быть только один.

Студент должен выбрать верный ответ на поставленный вопрос и сверить его с правильным ответом, который дается в конце.

**Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

**Требования к написанию реферата**



Реферат – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности.  Автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основную часть, заключение, список использованной литературы. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д.

**Критерии оценивания реферата:**

**Отметка** «отлично» выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Отметка«хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» -  имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**Требования к проведению круглого стола, дискуссий, полемики, диспута, дебатов**

Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты – оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения. Обучающиеся высказывают свое мнение по проблеме, заданной преподавателем.

**Критерии оценивания круглого стола, дискуссий, полемики, диспута, дебатов:**

- знание и понимание современных тенденций развития российского образования и общества, в целом, и регионального, в частности;

- масштабность, глубина и оригинальность суждений;

- аргументированность, взвешенность и конструктивность предложений;

- умение вести дискуссию;

- умение отстаивать свое мнение;

- активность в обсуждении;

- общая культура и эрудиция.

Шкала оценивания: четырехбалльная шкала – 0 – критерий не отражён; 1 – недостаточный уровень проявления критерия; 2 – критерий отражен в основном, присутствует на отдельных этапах; 3 – критерий отражен полностью.



**Требования к проведению зачета**

Зачет – форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

**Критерии оценки знаний на зачете:**

Зачет может проводиться в форме устного опроса или по вопросам, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя.

Вопросы утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. Преподаватель может проставить зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

Шкала оценивания: двухбалльная шкала – не зачтено (не выполнено); зачтено (выполнено).

Отметка **«зачтено»** ставятся обучающемуся, ответ которого свидетельствует:

- о полном знании материала по программе;

- о знании рекомендованной литературы,

- о знании концептуально-понятийного аппарата всего курса и принимавший активное участия на семинарских занятиях, а также содержит в целом правильное и аргументированное изложение материала.

Отметка **«не зачтено»** ставится обучающемуся, имеющему существенные пробелы в знании основного материала по программе, а также допустившему принципиальные ошибки при изложении материала.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 11.06.2026 | Абрегова Наталья Владимировна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 11.06.2026 | Кумпилова Анжелика Руслановна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 16.06.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*ФТД.01 Продуктовые расчеты по переработке сельскохозяйственной продукции*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

## Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-8.1** Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции растениеводства | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 7 | | Технология сахара и сахаристых веществ |
| 7 | 7 | | Технология кондитерских изделий |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции растениеводства |
| 6 | 7 | | Основы производства пектина и пектинопродуктов |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных растительных ресурсов |
| 5 | 5 | | Продуктовые расчеты по переработке сельскохозяйственной продукции |
| **ПКУВ-8.2** Обосновывает и реализует технологии переработки продукции растениеводства | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 6 | 7 | | Основы производства пектина и пектинопродуктов |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных растительных ресурсов |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | продукции |
| 7 | 7 | | Технология сахара и сахаристых веществ |
| 7 | 7 | | Технология кондитерских изделий |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции растениеводства |
| 5 | 5 | | Продуктовые расчеты по переработке сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-8: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства | | | | | |
| ПКУВ-8.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции растениеводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание. контрольные вопросы. |
| **Уметь:** обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-8: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства | | | | | |
| ПКУВ-8.2 Обосновывает и реализует технологии переработки продукции растениеводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание. контрольные вопросы. |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства. | | | | | |
| **Уметь:** обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

Вопросы к зачету

1. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека.

2. Современные способы обработки молока в хозяйстве: учет и приемка, очистка, охлаждение.

3. Приемка молока на перерабатывающем предприятии: оценка качества принимаемого молока, очистка, охлаждение.

4. Характеристика и особенности технологии отдельных видов питьевого молока: пастеризованное, стерилизованное, топленое, белковое, восстановленное, витаминизированное и др.

5. Ассортимент и технология сливок, сливочных напитков.

6. Классификация кисломолочных продуктов и их значение в питании человека.

7. Характеристика, ассортимент и технологические особенности производства различных видов кисломолочных напитков.

8. Технология производства сметаны: ассортимент, характеристика и особенности технологии отдельных видов.

9. Технология производства творога: ассортимент, характеристика и особенности технологии отдельных видов.

10. Классификация, ассортимент и характеристика сливочного масла.

11. Производство масла способом сбивания сливок.

12. Производство масла способом преобразования высокожирных сливок.

13. Пороки вкуса и запаха, обработки, консистенции, внешнего вида и цвета масла.

14. Классификация и характеристика сыров.

15. Технология отдельных видов сыров. Оценка качества сыров.

16. Классификация, состав и питательные свойства мороженого.

17. Сырье для производства мороженого и рецептуры.

18. Пороки сыров и способы их устранения.

19. Технология производства мороженого.

20. Характеристика вторичных (побочных) продуктов переработки молока: обезжиренное молоко, пахта, молочная сыворотка.

21. Убойный выход, масса туши, жира-сырца, выход внутренних органов.

22. Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса.

23. Влияние отдельных, компонентов, входящих в состав мяса, на пищевую ценность продукта.

24. Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической ценности мяса.

25. Основные зооветеринарные требования к подготовке, транспортированию и сдаче убойных животных.

26. Особенности переработки птицы.

27. Методы консервирования мяса: холодильная обработка мяса, охлаждение мяса, подмораживание мяса, замораживание мяса, дефростация мяса.

28. Классификация субпродуктов, их пищевая ценность. Понятие о кишечном комплекте.

29. Технология обработки кишечного сырья. Оценка дефектов, консервирование кишечного сырья.

30. Технология производства колбасных изделий: ассортимент, характеристика и особенности технологии отдельных видов.

31. Сырье для колбасного производства.

32. Номенклатура мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд.

33. Технология производства технических жиров

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Критерии оценки знаний на зачете**

Форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

Проведение зачета организуется на последней учебной неделе семестра до начала экзаменационной сессии в соответствии с утвержденным расписанием занятий. Зачет принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине. Экзаменатор может

проставить зачет без опросаили собеседования тем обучающимся, которые активно участвовали всеминарских занятиях.

**«Зачтено»** - выставляется при условии, если бакалавр показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

**«Не зачтено»** - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если бакалавр показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной  и дополнительный вопросы.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 06.04.2026 | Едыгова Саида Нурбиевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 10.06.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 10.06.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.05 Проектный практикум*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **УК-2.1** Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение в соответствии с действующим законодательством | | | |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 4 | 4 | | Экономика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 4 | 3 | | Правоведение |
| **УК-2.2** Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений исходя из действующих правовых норм | | | |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 4 | 3 | | Правоведение |
| 4 | 4 | | Экономика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-2.3** Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время | | | |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 4 | 4 | | Экономика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-2.4** Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта | | | |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 4 | 4 | | Экономика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| | | | |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-3.1** Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде | | | |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| **УК-3.2** Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.) | | | |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| **УК-3.3** Прогнозирует результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата | | | |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-3.4** Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды | | | |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 2 | 2 | | Психология |
| **ПКУВ-17.1** Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции растениеводства |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции животноводства |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **ПКУВ-17.2** Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции растениеводства |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции животноводства |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **ПКУВ-18.1** Определяет под руководством специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует современные методы исследований | | | |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **ПКУВ-18.2** Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы | | | |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | | | | | |
| УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение в соответствии с действующим законодательством | | | | | |
| **Знать:** - понятия государства, права, нормы права; основы конституционного строя России; основы гражданского, трудового, административного, уголовного, экологического и семейного права; содержание правового статуса человека и гражданина, способы осуществления и защиты гражданами своих прав и свобод;- основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание. контрольные вопросы. |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **Уметь:** - работать с нормативными и правовыми документами, критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков;- определять круг задач в рамках профессиональной деятельности. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - навыками использования нормативных и правовых документов; способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства, международного и российского права;- методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов, и явлений. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | | | | | |
| УК-2.2 Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений исходя из действующих правовых норм | | | | | |
| **Знать:** - основные понятия и категории права, ориентироваться в системе законодательства для реализации различных правовых документов по проектированию, конструированию, производству и сопровождению объектов профессионально | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание. контрольные вопросы. |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| й деятельности;- необходимые для осуществления профессиональной деятельности системные знания в области экономики. | | | | | |
| **Уметь:** - воспринимать и обобщать информацию, а также юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения;- соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в профессиональной деятельности. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - навыками поиска требуемой правовой информации и подготовки базовых документов правового характера;- навыками применения современного инструментария для решения экономических задач. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | | | | | |
| УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время | | | | | |
| **Знать:** основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание. контрольные вопросы. |
| **Уметь:** определять круг задач в рамках профессиональной деятельности. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками применения современного инструментария для решения экономических задач. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | | | | | |
| УК-2.4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта | | | | | |
| **Знать:** | Фрагментарные | Неполные знания | Сформированные, | Сформированные | Задание. |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| необходимые для осуществления профессиональной деятельности системные знания в области экономики | знания | | но содержащие отдельные пробелы знания | систематические знания | контрольные вопросы. |
| **Уметь:** - проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты; определять круг задач в рамках профессиональной деятельности;- планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов, и явлений. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | | | | | |
| УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде | | | | | |
| **Знать:** методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи). | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание. контрольные вопросы. |
| **Уметь:** разрабатывать план групповых и организационных коммуникаций (коммуникационных процессов) в ходе решения лингвистической задачи. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| коммуникацию в команде для достижения поставленной цели. | | | | | |
| УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | | | | | |
| УК-3.2 Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.) | | | | | |
| **Знать:** системные характеристики участников социокультурного процесса, основные формы социального взаимодействия, типы социальной коммуникации. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание. контрольные вопросы. |
| **Уметь:** на практике выявить значимые качества участников социокультурного взаимодействия для эффективной коммуникации и совместной деятельности. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** приемами и методами эффективной коммуникации для совместной деятельности и отношений на личностном и групповом уровнях. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | | | | | |
| УК-3.3 Прогнозирует результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата | | | | | |
| **Знать:** методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи). | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание. контрольные вопросы. |
| **Уметь:** разрабатывать командную стратегию. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| поставленной цели. | | | | | |
| УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | | | | | |
| УК-3.4 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды | | | | | |
| **Знать:** методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи). | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание. контрольные вопросы. |
| **Уметь:** формулировать задачи для достижения поставленной перед командой цели. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-17: Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| ПКУВ-17.1 Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** современное состояние теории и практики в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в области | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| производства и переработки сельскохозяйственной продукции, ее систематизации, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения. | | | | | |
| ПКУВ-17: Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| ПКУВ-17.2 Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** современное состояние теории и практики в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание. контрольные вопросы. |
| **Уметь:** анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, ее систематизации, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-18: Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения | | | | | |
| ПКУВ-18.1 Определяет под руководством специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует современные методы исследований | | | | | |
| **Знать:** объекты и методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, планирование и постановку | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание. контрольные вопросы. |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| эксперимента. | | | | | |
| **Уметь:** проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами планирования и постановки эксперимента, методами проведения научных исследований, анализа и статистической обработки экспер иментальных данных. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-18: Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения | | | | | |
| ПКУВ-18.2 Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы | | | | | |
| **Знать:** объекты и методы научных исследований в области производства и переработки сель скохозяйственной продукции, планирование и постановку эксперимента. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание. контрольные вопросы. |
| **Уметь:** проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами планирования и постановки эксперимента, методами проведения научных исследований, анализа и статистической обработки экспер иментальных данных. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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



Вопросы к зачету

1. Характеристика методологий управления ИТ-проектами.

2. Стадии жизненного цикла ИТ-проекта.

3. Фазы, процессы, итерации, вехи, роли, артефакты ИТ-решения.

4. Команда ИТ-проекта

5. Основные фазы ИТ-проекта.

6. Нотации языка UML.

7. Виды диаграмм

8. Команда ИТ-проекта, структура работ, ресурсы ИТ-проекта.

9. Анализ и управление стоимостью, качеством, временем и рисками ИТ-проекта.

10. Оценка полных затрат ИТ-проекта,

11. методика Total Cost Ownership (TCO).

12. Оценка эффективности инвестиций в ИТ-проект,

13. методика Rapid Economic Justification (REJ).

14. Понятие о проектировании деятельности предприятия.

15. Проектирование деятельности и проектирование процессов.

16. Требования к инструментальным системам для проектирования бизнеса

17. Инструментальная система ARIS.

18. Инструментальная система BPWin.

19. Инструментальная система Rational Rose.

20. Графический редактор Visio.

21. От набора работ к сетевому графику.

22. Конструирование сетевого графика проекта два подхода к разработке сетевых графиков. Основные правила разработки сетевого графика.

23. Типы ограничения проекта.

24. Технические или логические ограничения.

25. Ограничения на количество ресурсов.

26. Виды ограничений на количество ресурсов.

27. Классификация проблем календарного планирования.

28. Метод распределения ресурсов.



29. Проекты, ограниченные по времени.

30. Проекты, ограниченные по количеству ресурсов.

31. Процедура сокращения времени.

32. Косвенные издержки проекта.

33. Прямые издержки проекта.

34. Сокращение времени выполнения проекта.

35. Построение графика стоимости времени выполнения проекта.

36. Определение операций для сокращения времени их выполнения.

37. Сценарии управления отклонениями.

38. Манипулирование ресурсами.

39. Выявление и оценка риска в проекте.

40. Выявление источников риска.

41. Анализ и оценка риска.

42. Анализ сценария (а): неколичественный.

43. Анализ с использованием поправочных коэффициентов и допусков.

44. Анализ смешанного типа.

45. Реакция на риск.

46. Снижение или сохранение риска.

47. Переадресация риска.

48. Участие в рисках.

49. Планирование на случай непредвиденных обстоятельств.

50. Риски, связанные с выполнением графика работ.

51. Контроль процесса.

52. Этапы контроля.

53. Разработка основного плана.

54. Интеграционный подход в управлении проектами.

55. Основные направления автоматизации.

56. Календарно-ресурсное и финансовое планирование.

57. Управление проектами в смежных областях.

58. Управление документами и деловыми процессами.



59. Управление документами.

60. Управление деловыми процессами.

61. Профессиональные системы управления проектами:

 Open plan

 MS Project, ARIS, Visio,

 All Fusion process modeler,

 IBM Rational Rose

## 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

### Критерии оценки знаний на зачете

Форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

Проведение зачета организуется на последней учебной неделе семестра до начала экзаменационной сессии в соответствии с утвержденным расписанием занятий. Зачет принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине. Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем обучающимся, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

**«Зачтено»** - выставляется при условии, если бакалавр показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

**«Не зачтено»** - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если бакалавр показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 06.04.2026 | Едыгова Саида Нурбиевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 10.06.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 10.06.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.ДВ.01.02 Пищевые добавки в продуктах питания*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-13.1** Владеет методикой и приемами отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | | | |
| 3 | 4 | | Безопасность пищевого сырья и продуктов питания |
| 6 | 8 | | Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 8 | | Санитария на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 8 | | Гигиена на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 3 | 4 | | Пищевые добавки в продуктах питания |
| **ПКУВ-13.2** Способен определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации | | | |
| 3 | 4 | | Безопасность пищевого сырья и продуктов питания |
| 6 | 8 | | Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 8 | | Санитария на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 8 | | Гигиена на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 3 | 4 | | Пищевые добавки в продуктах питания |
| **ПКУВ-13.3** Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции | | | |
| 3 | 4 | | Безопасность пищевого сырья и продуктов питания |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 6 | 8 | | Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 8 | | Санитария на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 8 | | Гигиена на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 3 | 4 | | Пищевые добавки в продуктах питания |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-13: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства | | | | | |
| ПКУВ-13.1 Владеет методикой и приемами отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | | | | | |
| **Знать:** показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| переработки, санитарно-гигиенического контроля производства. | | | | | |
| ПКУВ-13: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства | | | | | |
| ПКУВ-13.2 Способен определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации | | | | | |
| **Знать:** показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-13: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства | | | | | |
| ПКУВ-13.3 Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции | | | | | |
| **Знать:** показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственног | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| о сырья и продуктов его переработки. | | | | | |
| **Уметь:** осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

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

**Задания для контрольной работы**

Варианты контрольных работ

Вариант № 1

1. Что такое безопасность продуктов питания? Из каких критериев она складывается?

2. Перечислите вещества-загрязнители, применяемые в животноводстве.

3. Что такое антиалиментарные факторы питания? Назовите и дайте характеристику этим компонентам пищевого сырья и продуктов питания.

Вариант № 2

1. Какие продукты можно считать безопасными?

2. Полициклические ароматические углеводороды – как источник загрязнения пищевых продуктов.

3. В чем выражается сущность процесса детоксикации ксенобиотиков в организме человека? Какие две основные фазы включает метаболизм чужеродных соединений?

Вариант № 3

1. Дайте определение понятий «качество», «система качества», «политика в области качества», «управление качеством», «обеспечение качества».

2. Диоксины и диоксиноподобные соединения – как источник загрязнения пищевых продуктов.

3. В чем выражается сущность процесса детоксикации ксенобиотиков в организме?

Вариант № 4

1. Перечислите виды контроля качества продовольственных товаров.

2. Какие вещества, применяемые в растениеводстве, являются загрязнителями пищевых продуктов?

3. Что происходит на 1-ой фазе метаболизма ксенобиотиков?

Вариант № 5

1. Какую информацию должна содержать транспортная маркировка?

2. перечислите токсичные металлы и назовите источники загрязнения ими пищевых продуктов.

3. Что происходит на 2-ой фазе метаболизма ксенобиотиков?

Вариант № 6

1. Какую информацию должна содержать потребительская маркировка продовольственных товаров?

2. Что такое микотоксины? Перечислите и дайте характеристику наиболее распространенным микотоксинам.

3. Перечислите факторы, влияющие на метаболизм чужеродных соединений.

Вариант № 7

1. Как классифицируют соединения, содержащиеся в пищевых продуктах?

2. Назовите и дайте характеристику веществам-загрязнителям, применяемым в растениеводстве.

3. Что такое генетически модифицированные продукты питания? В чем может заключаться их опасность для здоровья человека?

Вариант № 8

1. Как классифицируют чужеродные химические вещества, поступающие в организм человека с пищей?

2. Что такое патулин?

3. Назовите величины, характеризующие меру токсичности, и основные параметры, регламентирующие поступление чужеродных веществ с пищей.

Вариант № 9

1. Перечислите источники и пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. Что такое микотоксины? Назовите наиболее распространенные микотоксины и дайте им характеристику.

3. Какие две основные фазы включает метаболизм чужеродных соединений?

Вариант № 10

1. Перечислите наиболее токсичные и распространенные контаминанты.

2. Что понимают под безопасностью продуктов питания?

3. Какие заболевания вызывает загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами?

Вариант № 11



1. Какие показатели характеризуют токсичность ксенобиотиков?

2. Антибиотики как загрязнители пищевых продуктов.

3. Что происходит на 1-ой фазе метаболизма ксенобиотиков?

Вариант № 12

1. Назовите основные природные токсиканты, дайте оценку степени их опасности для организма человека.

2. Перечислите вещества-загрязнители, применяемые в животноводстве.

3. Что происходит на 2-ой фазе метаболизма ксенобиотиков?

Вариант № 13

1. Назовите основные группы ксенобиотиков из окружающей среды, загрязняющих сырье и пищевые продукты.

2. Что такое пищевая интоксикация? Приведите примеры пищевой интоксикации.

3. Перечислите факторы, влияющие на метаболизм чужеродных соединений.

Вариант № 14

1. Какие контаминанты - загрязнители обладают способностью аккумулироваться и передаваться по пищевым цепям?

2. Что такое афлатоксины? Дайте им характеристику.

3. Фальсификация пищевых продуктов.

Вариант № 15

1. Как классифицируют чужеродные химические вещества?

2. Ртуть как загрязнитель пищевых продуктов.

3. Что такое фальсифицированные продукты питания?

Вариант № 16

1. Что такое безопасность продуктов питания? Из каких критериев она складывается?

2. Свинец как загрязнитель пищевых продуктов.

3. Перечислите виды фальсификации пищевых продуктов.

Вариант № 17

1. Перечислите основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания.

2. Что такое антиалиментарные факторы питания? Назовите и дайте краткую характеристику этим компонентам пищевого сырья и продуктов питания.

3. Фальсификация пищевых продуктов. Назовите способы фальсификации в зависимости от места ее осуществления.

Вариант № 18

1. Назовите наиболее распространенные и токсичные контаминанты.

2. Удобрения как загрязнители пищевых продуктов.

3. Что такое ассортиментная фальсификация пищевых продуктов.

Вариант № 19

1. Как классифицируют вредные и посторонние вещества в продуктах питания?

2. Пестициды как загрязнители пищевых продуктов.

3. Что такое качественная фальсификация пищевых продуктов?

Вариант № 20

1. Как классифицируют соединения, содержащиеся в пищевых продуктах?

2. Нитраты, нитриты, нитрозоамины как загрязнители пищевых продуктов.

3. Что такое количественная фальсификация пищевых продуктов?

Вариант № 21

1. Назовите величины, характеризующие меру токсичности, и основные параметры, регламентирующие поступление чужеродных веществ с пищей.

2. Пищевые добавки, гигиенические принципы их нормирования.

3. Что такое стоимостная фальсификация?

Вариант № 22

1. Назовите основные природные токсиканты, дайте оценку степени их опасности для организма человека.

2. Что такое пищевые добавки? Как их классифицируют.

3. Перечислите методы определения микотоксинов. Как осуществляется контроль за загрязнением микотоксинами?

Вариант № 23

1. Назовите основные группы ксенобиотиков из окружающей среды, загрязняющих сырье и пищевые продукты.

2. Антибактериальные вещества, применяемые в животноводстве, как загрязнители пищевых продуктов.

3. Что такое информационная фальсификация пищевых продуктов?

Вариант № 24

1. Какова классификация вредных веществ, поступающих в организм человека с пищей?

2. Кадмий как загрязнитель пищевых продуктов.

3. Что такое генетически модифицированные продукты питания? В чем может заключаться их опасность для здоровья человека?

Вариант № 25

1. Что такое безопасность продуктов питания? Из каких критериев она складывается?

2. Радиоактивное загрязнение пищевых продуктов.

3. Что такое антиалиментарные факторы питания? Назовите и дайте характеристику этим компонентам пищевого сырья и продуктов питания.

**Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине**

**«Безопасность пищевого сырья и продуктов питания»**

1. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России.

2. Основные положения концепции государственной политики в области здорового питания, обеспечивающие безопасность пищевых продуктов.

3. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

4. Основные задачи и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5. Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля.

6. Виды контроля качества продовольственных товаров.

7. Маркировка продовольственных товаров.

8. Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам.

9. Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов.

10. Классификация видов опасностей по степени риска.

11. Основные пути загрязнения продуктов питания и пищевого сырья.

12. Окружающая среда - основной источник загрязнения пищевого сырья и продуктов питания.

13. Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции.

14. Санитарно-показательные микроорганизмы.

15. Условно-патогенные микроорганизмы.

16. Патогенные микроорганизмы.

17. Микроорганизмы порчи пищевых продуктов.

Формы заболеваний, вызываемых микроорганизмами.

19. Защита пищевых продуктов от загрязнения патогенными микроорганизмами.

20. Меры токсичности веществ. Опасность действия ксенобиотиков.

21. Токсичные элементы.

22. Санитарно-эпидемиологический контроль за содержанием токсичных элементов в продуктах питания.

23. Радионуклиды. Биологическое действие ионизирующих излучений на организм человека.

24. Технологические способы снижения содержания радионуклидов в пищевой продукции.

25. Пестициды.Классификация и токсиколого-гигиеническая характеристика пестицидов.

26. Пути контаминации пищевых продуктов пестицидными препаратами.

27. Основные группы пестицидов.

28. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевой продукции.

29. Государственная санитарно-эпидемиологическая экспертиза новых пестицидных препаратов.

30. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием пестицидов в продуктах питания.

31. Нитраты, нитриты и нитрозосоединения в пищевой продукции.

32. Причины накопления нитратов.

33. Биологическое действие нитратов и нитритов на организм человека.

34. Технологические способы снижения содержания нитратов и нитритов в пищевом сырье.

35. Нитрозосоединения и их токсикологическая характеристика. Пути образования нитрозосоединений.

36. Регуляторы роста растений.

37. Загрязняющие вещества, применяемые в животноводстве.

38. Диоксины и диоксинподобные соединения. Источники образования диоксинов.

39. Поведение диоксинов в окружающей среде. Опасность диоксинов.

40. Диоксины в организме человека и животных.

41. Пути снижения образования диоксинов.

42. Полициклические ароматические углеводороды (ПАУ).

43. Пищевые добавки.

44. Гигиена и безопасность применения пищевых добавок.

45. Текущий санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых добавок.

46. Антибактериальные вещества, встречающиеся в пищевых продуктах.

47. Генетически модифицированные источники в пищевых продуктах.

48. Фальсификация пищевых продуктов.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Требования к контрольной работе**

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по

учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- обучающийся проанализировал материал;

- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;

- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке обучающихся.

**Критерии оценки знаний при написании контрольной работы**

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.



Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

**Критерии оценки знаний на экзамене**

Экзамен может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Преподаватель вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Вопросы к экзамену утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой.

Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в лабораторных занятиях.

Отметка «отлично» - студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» -студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.

Отметка «удовлетворительно» -студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Отметка «неудовлетворительно»-студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 08.07.2026 | Беретарь Сусанна Теучежевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 18.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

Зав. выпускающей кафедрой: Подписано простой ЭП 18.09.2026 Хатко Зурет Нурбиевна

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.ДВ.02.02 Основы применения холода в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-7.1** Обосновывает оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 67 | 78 | | Технология хранения и переработки продукции животноводства |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 4 | 4 | | Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции |
| 5 | 6 | | Хранение и переработка фруктов и овощей |
| 5 | 6 | | Холодильная технология |
| 5 | 6 | | Основы применения холода в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| **ПКУВ-7.2** Реализует оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 67 | 78 | | Технология хранения и переработки продукции животноводства |
| 5 | 6 | | Холодильная технология |
| 5 | 6 | | Основы применения холода в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 7 | 7 | | Технологическая практика |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | 2 |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 4 | 4 | | Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции |
| 5 | 6 | | Хранение и переработка фруктов и овощей |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-7: Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| ПКУВ-7.1 Обосновывает оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** принципы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | письменный опрос, зачет |
| **Уметь:** обосновать оптимальные способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-7: Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| ПКУВ-7.2 Реализует оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** принципы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | письменный опрос, зачет |
| **Уметь:** обосновать оптимальные способы и | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| режимы хранения сельскохозяйственной продукции. | | | | | |
| **Владеть:** технологиями хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

**Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине**

1. Виды холодильной обработки и хранение пищевых продуктов.

2. Применение низких температур в пищевой промышленности.

3. Преимущества холодильной технологии перед другими способами

обработки сельскохозяйственного сырья.

4. Структура непрерывной холодильной цепи.

5. Типы холодильников, применяемые в пищевой промышленности.

6. Классификация холодильного транспорта.

7. Стационарные холодильные камеры.

8. Способы охлаждения сырья и продукции.

9. Система охлаждения холодильной установки.

10. Холодильные агенты и хладоносители.

11. Охлаждение продуктов растительного происхождения.

12. Охлаждение продуктов животного происхождения.

13. Промышленные способы охлаждения продуктов животного

происхождения.

14. Охлаждение говядины и свинины.

15. Охлаждение мяса птицы.

16. Охлаждение колбасных изделий.

17. Охлаждение яиц.

18. Охлаждение рыбы.

19. Замораживание продуктов растительного происхождения.

20. Изменение состава и свойств плодов и овощей при замораживании.

21. Замораживание продуктов животного происхождения.

22. Быстрозамороженные продукты.

23. Характеристика холодильного хранения.

24. Режимы холодильного хранения.

25. Хранение охлажденных продуктов.

26. Хранение замороженных продуктов.

27. Хранение подмороженных продуктов.

28. Изменение продуктов животного происхождения при холодильном хранении.

29. Технология отепления и размораживания.

30. Классификация способов размораживания пищевых продуктов.

31. Изменения, происходящие в продуктах питания в процессе размораживания

## 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 22.09.2026 | Беретарь Сусанна Теучежевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.10.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.10.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*К.М.01.05 Технологическое предпринимательство*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **УК-9.1** Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике | | | |
| 4 | 4 | | Экономика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| **УК-9.2** Применяет методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, использует финансовые инструменты и методы экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности, управляет финансовыми ресурсами и контролирует собственные экономические риски | | | |
| 4 | 4 | | Экономика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| **УК-9.3** Обосновывает экономически, финансово грамотное поведение индивида как гражданина вне зависимости от его профессиональной деятельности | | | |
| 4 | 4 | | Экономика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| **УК-10.1** Использует в профессиональной сфере действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией. | | | |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| **УК-10.2** Использует в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупции | | | |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| **УК-10.3** Использует в профессиональной сфере навыки оценки угроз проявления экстремизма, терроризма и коррупции | | | |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| **ОПК-4.1** Обосновывает и реализует современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | |
| 5 | 6 | | Основы научных исследований в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 4 | 5 | | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| **ОПК-4.2** Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | |
| 5 | 6 | | Основы научных исследований в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 4 | 5 | | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| **ОПК-4.3** Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции | | | |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| растениеводства и животноводства | | | |
| 5 | 6 | | Основы научных исследований в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 4 | 5 | | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| **ОПК-6.1** Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | |
| 8 | 8 | | Менеджмент |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 5 | 7 | | Маркетинг |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| **ОПК-6.2** Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства | | | |
| 8 | 8 | | Менеджмент |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 5 | 7 | | Маркетинг |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| **ОПК-6.3** Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | |
| 8 | 8 | | Менеджмент |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 5 | 7 | | Маркетинг |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| **ПКУВ-16.1** Осуществляет сбор, мониторинг и обработку данных для проведения расчетов экономических показателей организации | | | |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 4 | 4 | | Экономика |
| **ПКУВ-16.2** Осуществляет расчет и анализ экономических показателей результатов деятельности организации | | | |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 4 | 4 | | Экономика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| хранения продукции растениеводства и животноводства. | | | | | |
| **Владеть:** современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-4.2 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-4.3 Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | | | |
| **Знать:** современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. | | | | | |
| **Уметь:** обосновывать выбор конкурентоспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-6: Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности. | | | | | |
| ОПК-6.1 Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** базовые законы экономики в сфере сельскохозяйственного производства; факторы, влияющие на экономическую эффективность производства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** определять экономическую эффективность применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами расчета экономической эффективности применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельско | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| хозяйственной продукции. | | | | | |
| ОПК-6: Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности. | | | | | |
| ОПК-6.2 Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства | | | | | |
| **Знать:** базовые законы экономики в сфере сельскохозяйственного производства; факторы, влияющие на экономическую эффективность производства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** определять экономическую эффективность применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами расчета экономической эффективности применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-6: Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности. | | | | | |
| ОПК-6.3 Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | | | |
| **Знать:** базовые законы экономики в сфере сельскохозяйственного производства; факторы, влияющие на экономическую эффективность производства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** определять экономическую эффективность применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| и животноводства. | | | | | |
| **Владеть:** методами расчета экономической эффективности применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельско хозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-9: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | | | | | |
| УК-9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике | | | | | |
| **Знать:** - экономические законы производства: спроса и предложения, рыночного ценообразования, положительные и отрицательные стороны рыночной и нерыночной экономики;- основы микроэкономики, теорию потребительского поведения, издержки производства, типы рыночных структур, рынки факторов производства; основы макроэкономической политики государства, основные макроэкономические показатели и принципы их расчета; механизм формирования валового внутреннего продукта и валового национального дохода, теорию макроэкономического равновесия, бюджетно-налоговую и денежно-кредитную политику, механизм регулирования инфляции и безработицы; | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| основы функционирования мировой экономики. | | | | | |
| **Уметь:** - оценивать постоянно изменяющуюся социально-экономическую ситуацию в организации и ее влияние на возникновение управленческих проблем и задач;- применять творческий, аналитический, прогностический, креативный и др. подходы к решению проблемы исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;- использовать экономический инструментарий анализа внешней и внутренней среды бизнеса (организации); адекватно воспринимать содержание, находить и анализировать экономическую информацию, имеющуюся в экономической литературе и используемую в СМИ для ориентирования в основных текущих проблемах экономики;- анализировать экономическую политику государства, формировать собственную позицию по отношению к ней и вырабатывать свою точку зрения на происходящие в стране экономические процессы. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - навыками решения простейших задач | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| по дисциплине; навыками графического иллюстрирования вопросов экономики;- методами системного творческого решения проблемы исследования на базовом уровне исходя из поставленных задач и ожидаемых результатов; - навыками содержательной интерпретацией и адаптацией знаний экономической теории для решения профессиональных задач; способностью к обобщению, поиску и оценке альтернативных способов решения поставленных экономических задач. | | | допускаются пробелы | | |
| УК-9: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | | | | | |
| УК-9.2 Применяет методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, использует финансовые инструменты и методы экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности, управляет финансовыми ресурсами и контролирует собственные экономические риски | | | | | |
| **Знать:** основные принципы и содержание экономическихзаконов и категорий, структуру экономических показателей; источники и способы анализа экономической информации, характеризующей денежную, валютную, кредитную, банковскую системы. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** - применять экономические модели и методы для описания процессов и явлений в различных сферах деятельности;- пользоваться различными | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| инструментами сбора, анализа и обработки экономических данных;- организовывать собственную деятельность числе в области учёта расходов и доходов, приобретения финансовых продуктов услуг), выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;- правильно использовать теоретические практической деятельности по использованию экономической информации;- результативно использовать современные финансовые инструменты;- решать типичные задачи в области семейного бюджета. | | | | | |
| **Владеть:** основами экономических знаний для описания, моделирования и анализа экономических процессов и явлений в различных сферах деятельности;методами сбора и анализа экономической информации. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-9: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | | | | | |
| УК-9.3 Обосновывает экономически, финансово грамотное поведение индивида как гражданина вне зависимости от его профессиональной деятельности | | | | | |
| **Знать:** финансовые инструменты для управления личными финансами, собственные экономические и финансовые риски. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** использовать | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| финансовые инструменты для управления личными финансами, контролировать собственные экономические и финансовые риски. | | | небольшие ошибки | | |
| **Владеть:** - методами рационального подхода к управлению личным и семейным бюджетом, на базе которого человек организует эффективное расходование своих средств;- навыками поддержания здорового баланса доходов и расходов в личном и семейном бюджете;- навыками успешного использования инструментов инвестирования и сбережения, и избежание бессмысленных трат и финансовых потерь. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-10: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности | | | | | |
| УК-10.1 Использует в профессиональной сфере действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией. | | | | | |
| **Знать:** правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** использовать положения современного законодательства в области противодействия экстремизму, терроризму и коррупции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками применения правовых норм, регулирующих борьбу с | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| экстремизмом, терроризмом и коррупцией. | | | | | |
| УК-10: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности | | | | | |
| УК-10.2 Использует в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупции | | | | | |
| **Знать:** основы социальных и профессиональных антикоррупционных, антитеррористических и антиэкстремистских взаимоотношений. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** использовать в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками антикоррупционных, антитеррористических и антиэкстремистских взаимоотношений в социальной и профессиональной сферах. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-10: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности | | | | | |
| УК-10.3 Использует в профессиональной сфере навыки оценки угроз проявления экстремизма, терроризма и коррупции | | | | | |
| **Знать:** социально-культурные причины проявления экстремизма, терроризма и коррупции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** распознавать проявления экстремизма, терроризма и коррупции в общественной системе. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** идеологическими механизмами регулирования борьбы с проявлением экстремизма, терроризма и коррупции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-16: Способен проводить экономический анализ деятельности предприятия | | | | | |
| ПКУВ-16.1 Осуществляет сбор, мониторинг и обработку данных для проведения расчетов экономических показателей организации | | | | | |
| **Знать:** - нормативно-правовые акты, | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные | Сформированные систематические знания | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| регулирующие финансово-хозяйственную деятельность организации;- методы сбора и обработки экономической информации, осуществления технико-экономических расчетов и анализа хозяйственной деятельности организации;- порядок разработки перспективных и годовых планов хозяйственно-финансовой и производственной деятельности организации. | | | пробелы знания | | |
| **Уметь:** - составлять проекты хозяйственно-финансовой, производственной и коммерческой деятельности (бизнес-планов) организации;- осуществлять экономический анализ хозяйственной деятельности и ее подразделений, выявлять резервы производства;- разрабатывать меры по обеспечению режима экономии, повышению рентабельности производства, конкурентоспособности выпускаемой продукции, производительности труда;- анализировать результаты расчетов финансово-экономических показателей и обосновывать полученные выводы;- предлагать организационно-управленческие решения, которые могут привести к повышению экономической | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| эффективности деятельности организации. | | | | | |
| **Владеть:** - методиками сбора и обработки исходных данных для составления проектов хозяйственно-финансовой, производственной и коммерческой деятельности (бизнес-планов) организации;- методами выполнения расчетов по материальным, трудовым и финансовым затратам, необходимых для производства и реализации выпускаемой продукции, освоения новых видов продукции, производимых услуг. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-16: Способен проводить экономический анализ деятельности предприятия | | | | | |
| ПКУВ-16.2 Осуществляет расчет и анализ экономических показателей результатов деятельности организации | | | | | |
| **Знать:** - нормативно-правовые акты, регулирующие финансово-хозяйственную деятельность организации;- порядок разработки нормативов, материальных, трудовых, финансовых ресурсов в соответствии с отраслевой направленностью; - методы экономического анализа и учета показателей деятельности организации и ее подразделений;- порядок разработки бизнес-планов организации в соответствии с отраслевой направленностью; - порядок ведения договорной работы. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** - | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, | Сформированные | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| применять методики определения экономической эффективности производства;- анализировать производственно-хозяйственные планы организации;- рассчитывать экономические и финансово-экономические показатели, характеризующие деятельность организации;- выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами. | | | допускаются небольшие ошибки | умения | |
| **Владеть:** - статистическими и экономико-математическими методами и методами маркетингового исследования количественных и качественных показателей деятельности организации;- методами проведения расчетов экономических и финансово-экономических показателей на основе типовых методик с учетом нормативных правовых актов;- методами расчета влияния внутренних и внешних факторов на экономические показатели организации. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

**1. Что является основой возникновения бизнес-идеи?** A. Возможности.

B. Ценности.

C. Получение прибыли.

**2. Бизнес-модель – это:**

A. Бизнес-идея, оформленная в виде бизнес-плана.

B. Концептуальная модель бизнеса, которая иллюстрирует логику создания добавленной стоимости (прибыли).

C. Соотношение спроса и предложения на ценностное предложение на рынке.

**3. Отличительными чертами концепции бизнес-моделирования являются:**

A. Сочетание динамического и статического подходов к бизнес-моделированию процессов.

B. Использование экономико-математического аппарата прогнозирования и моделирования бизнеса.

C. Целостный подход к описанию компании, включая такие аспекты, как корпоративная стратегия, структурные, финансовые, операционные механизмы, продукты и услуги, рассматриваемые как единая целостность в динамическом контексте.

**4. Эффективная бизнес-модель определяется следующими параметрами:**

A. Постоянный поиск новых возможностей, сочетание возможностей рынка и возможностей компании, интегрированность компании в создание цепочки ценностей, умение изменять существующую или создавать новую бизнес- модель в соответствии с новыми возможностями. B. Эффективное взаимодействие с рынком, поставщиками и конкурентами.

C. Эффективное управление, организация операционной деятельности, отличная идея,

которую можно кому-нибудь продать.

**5. Шаблон бизнес-модели А. Остервальдера и И. Пенье включает в себя следующие блоки:**

A. Ценности, ценностное предложение, ключевые ресурсы, ключевые процессы, ключевые партнеры, потребители, ключевые конкуренты.

B. Потребительские сегменты, взаимоотношения с клиентами, каналы сбыта, ценностное предложение, потоки поступления дохода, ключевые партнеры, основные виды деятельности, ключевые ресурсы, структура издержек.

C. Внутренняя среда организации, внешняя среда организации, ценности, структура, цели, процессы, конкуренты, потребители, поставщики.

**6. Стадии бизнес-планирования включают в себя:**

A. Определение целей бизнеса, целей отделов и каждого сотрудника, оценка результативности деятельности компании, определение показателей эффективности.

B. Стратегическое планирование, среднесрочное планирование, краткосрочное планирование.

C. Определение целей, миссии, определение основных видов деятельности и компетенций, составление планов, оценка издержек на производство и реализацию продукции/услуги, оценка рисков.

**7. Стратегические решения обладают следующими характеристиками:**

A. Необратимые, долгосрочные, имеющие ключевое влияние на компанию в целом, касаются всех сфер деятельности и управления.

B. Характерны только для крупных организаций, так как требуют большого штата сотрудников. C. Принимаются руководителями и связаны со стратегической безопасностью организации.

**8. Дайте определение целям компании:**

A. Желание стартапера или предпринимателя достигнуть результатов.

B. Управленческое решение, связанное с обязательством решить определенные задачи в установленные сроки.

C. Получение прибыли и коммерциализация идеи

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Знает:** экономические и правовые основы технологического предпринимательства; виды управленческих решений; планирование и организацию предпринимательской деятельности; среды технологического предпринимательства, основы управления командой

**Умеет:** применять на практике основы экономических знаний в области технологического предпринимательств, умеет определять стратегию сотрудничества для достижения поставленных целей

**Владеет:** способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности, исходя из правовых норм; основами технологического предпринимательства. навыками разработки бизнес-планов, навыками формирования команды и командного духа для достижения поставленной цели.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 04.07.2026 | Некрасова Светлана Олеговна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 18.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 18.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.30 Цифровая трансформация отрасли*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| **ОПК-1.1** Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| **ОПК-1.2** Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| **ОПК-1.3** Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |
| **ОПК-4.1** Обосновывает и реализует современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | |
| 5 | 6 | | Основы научных исследований в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 4 | 5 | | Стандартизация и сертификация |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| **ОПК-4.2** Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | |
| 5 | 6 | | Основы научных исследований в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 4 | 5 | | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| **ОПК-4.3** Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | |
| 5 | 6 | | Основы научных исследований в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 4 | 5 | | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| **ОПК-7.1** Знает современные технические средства и информационные технологии | | | |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| **ОПК-7.2** Умеет использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии | | | |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| **ОПК-7.3** Владеет навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий | | | |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| хранения сельскохозяйственной продукции. | | | | | |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.2 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | | | | | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** обосновывать выбор конкурентн | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| оспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | | | ошибки | | |
| **Владеть:** современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-4.2 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-4.3 Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | | | |
| **Знать:** современные технологии | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные | Сформированные систематические знания | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. | | | пробелы знания | | |
| **Уметь:** обосновывать выбор конкурентоспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-7: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | | | | | |
| ОПК-7.1 Знает современные технические средства и информационные технологии | | | | | |
| **Знать:** современные технические средства и информационные технологии. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-7: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | | | | | |
| ОПК-7.2 Умеет использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| средства и информационные технологии | | | | | |
| **Знать:** современные технические средства и информационные технологии. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-7: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | | | | | |
| ОПК-7.3 Владеет навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий | | | | | |
| **Знать:** современные технические средства и информационные технологии. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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



**Задания для контрольной работы**

1. Проблемы и преимущества ИТ. Классификация программных средств ИС.

2. Табличный процессор: формулы, функции, работа с листом и данными, оформление.

3. Сетевые технологии.

4. Профессиональные программы.Основные возможности.

5. Мультимедийные технологии.

6. Коллекция интернет-ссылок.

7. Недостатки профессиональных программ.

8. Создание простых документов по специальности.

9. Антивирусная защита.

10. Автоматизация обработки информации

11. Глобальная сеть Internet.

12. Базовые и прикладные информационные технологии.

13. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.

14. Основы обеспечения информационной безопасности.

15. Разграничение прав доступа в сети.

16. Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы.

17. Меры защиты информационной безопасности. Физическая безопасность.

18. Локальные и глобальные информационные системы.

19. Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных.

20. Создание компьютерных публикаций.

21. Правовые методы защиты информации.

22. Графическое представление данных с помощью диаграмм.

23. Создание, редактирование объектов средствами презентаций.

24. Портал государственных услуг

25. Нормативно-правовые документы информационной безопасности в РФ.

26. Поиск документов в специализированных справочных системах.

27. Информационные системы и технологии.

28. Классификация информационных систем по назначению

29. Классификация информационных систем по режиму работы.

30. Графическое представление данных с помощью диаграмм.

31. Цифровые технологии для пищевой промышленности и обеспечение информационной безопасности инфраструктуры предприятия.

32. Применение инновационных технологий на пищевых предприятиях.

33. **Обеспечения информационной безопасности** на предприятиях пищевой промышленности.

34. Big data системы анализа больших данных и их применение и в пищевой промышленности.

35. Роль цифровизации в производстве пищевых продуктов.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- обучающийся проанализировал материал;

- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;

- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

Проведение зачета организуется на последней учебной неделе семестра до начала экзаменационной сессии в соответствии с утвержденным расписанием занятий. Зачет принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине. Экзаменатор может

проставить зачет без опросаили собеседования тем обучающимся, которые активно участвовали всеминарских занятиях.

**«Зачтено»** - выставляется при условии, если бакалавр показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

**«Не зачтено»** - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если бакалавр показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной  и дополнительный вопросы.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 08.07.2026 | Беретарь Сусанна Теучежевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 18.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 18.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.33.01 Цифровые технологии в профессиональной деятельности*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ОПК-1.1** Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| **ОПК-1.2** Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| **ОПК-1.3** Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |
| **ОПК-4.1** Обосновывает и реализует современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | |
| 5 | 6 | | Основы научных исследований в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 4 | 5 | | Стандартизация и |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| **ОПК-4.2** Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | |
| 5 | 6 | | Основы научных исследований в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 4 | 5 | | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| **ОПК-4.3** Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | |
| 5 | 6 | | Основы научных исследований в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 4 | 5 | | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| **ОПК-7.1** Знает современные технические средства и информационные технологии | | | |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| **ОПК-7.2** Умеет использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии | | | |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| **ОПК-7.3** Владеет навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий | | | |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | | | | | |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.2 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | | | пробелы | | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** обосновывать | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | | | небольшие ошибки | | |
| **Владеть:** современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-4.2 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-4.3 Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | | | |
| **Знать:** современные | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие | Сформированные систематические | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. | | | отдельные пробелы знания | знания | |
| **Уметь:** обосновывать выбор конкурентоспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-7: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | | | | | |
| ОПК-7.1 Знает современные технические средства и информационные технологии | | | | | |
| **Знать:** современные технические средства и информационные технологии. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-7: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ОПК-7.2 Умеет использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии | | | | | |
| **Знать:** современные технические средства и информационные технологии. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-7: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | | | | | |
| ОПК-7.3 Владеет навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий | | | | | |
| **Знать:** современные технические средства и информационные технологии. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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



**Задания для контрольной работы**

1. Проблемы и преимущества ИТ. Классификация программных средств ИС.

2. Табличный процессор: формулы, функции, работа с листом и данными, оформление.

3. Сетевые технологии.

4. Профессиональные программы.Основные возможности.

5. Мультимедийные технологии.

6. Коллекция интернет-ссылок.

7. Недостатки профессиональных программ.

8. Создание простых документов по специальности.

9. Антивирусная защита.

10. Автоматизация обработки информации

11. Глобальная сеть Internet.

12. Базовые и прикладные информационные технологии.

13. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.

14. Основы обеспечения информационной безопасности.

15. Разграничение прав доступа в сети.

16. Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы.

17. Меры защиты информационной безопасности. Физическая безопасность.

18. Локальные и глобальные информационные системы.

19. Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных.

20. Создание компьютерных публикаций.

21. Правовые методы защиты информации.

22. Графическое представление данных с помощью диаграмм.

23. Создание, редактирование объектов средствами презентаций.

24. Портал государственных услуг

25. Нормативно-правовые документы информационной безопасности в РФ.

26. Поиск документов в специализированных справочных системах.

27. Информационные системы и технологии.

28. Классификация информационных систем по назначению

29. Классификация информационных систем по режиму работы.

30. Графическое представление данных с помощью диаграмм.

31. Цифровые технологии для пищевой промышленности и обеспечение информационной безопасности инфраструктуры предприятия.

32. Применение инновационных технологий на пищевых предприятиях.

33. **Обеспечения информационной безопасности** на предприятиях пищевой промышленности.

34. Big data системы анализа больших данных и их применение и в пищевой промышленности.

35. Роль цифровизации в производстве пищевых продуктов.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- обучающийся проанализировал материал;

- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;

- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

Проведение зачета организуется на последней учебной неделе семестра до начала экзаменационной сессии в соответствии с утвержденным расписанием занятий. Зачет принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине. Экзаменатор может

проставить зачет без опросаили собеседования тем обучающимся, которые активно участвовали всеминарских занятиях.

**«Зачтено»** - выставляется при условии, если бакалавр показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

**«Не зачтено»** - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если бакалавр показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной  и дополнительный вопросы.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 08.07.2026 | Беретарь Сусанна Теучежевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 18.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 18.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.09.01 Технология хранения и переработки продукции животноводства*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-7.1** Обосновывает оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 67 | 78 | | Технология хранения и переработки продукции животноводства |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 4 | 4 | | Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции |
| 5 | 6 | | Хранение и переработка фруктов и овощей |
| 5 | 6 | | Холодильная технология |
| 5 | 6 | | Основы применения холода в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| **ПКУВ-7.2** Реализует оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 67 | 78 | | Технология хранения и переработки продукции животноводства |
| 5 | 6 | | Холодильная технология |
| 5 | 6 | | Основы применения холода в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 7 | 7 | | Технологическая практика |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | 2 |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 4 | 4 | | Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции |
| 5 | 6 | | Хранение и переработка фруктов и овощей |
| **ПКУВ-9.1** Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции животноводства | | | |
| 67 | 78 | | Технология хранения и переработки продукции животноводства |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции животноводства |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 8 | 9 | | Технология производства сыра |
| 8 | 8 | | Технология молока и молочных продуктов |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных животных ресурсов |
| 8 | 9 | | Технология побочных продуктов убоя животных |
| 8 | 9 | | Технология продуктов из вторичного молочного сырья |
| **ПКУВ-9.2** Обосновывает и реализует технологии переработки продукции животноводства | | | |
| 67 | 78 | | Технология хранения и переработки продукции животноводства |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 8 | | Технология молока и молочных продуктов |
| 8 | 9 | | Технология побочных продуктов убоя животных |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции животноводства |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных животных ресурсов |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Технология продуктов из вторичного молочного сырья |
| 8 | 9 | | Технология производства сыра |
| **ПКУВ-15.1** Выполняет технологические операции производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями | | | |
| 67 | 78 | | Технология хранения и переработки продукции животноводства |
| 8 | 8 | | Технология молока и молочных продуктов |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Технология производства сыра |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-7: Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| ПКУВ-7.1 Обосновывает оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** принципы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** обосновать оптимальные способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-7: Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| ПКУВ-7.2 Реализует оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** принципы, способы и режимы хранения | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области хранения сельскохозяйственной продукции. | | | | | |
| **Уметь:** обосновать оптимальные способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения сельско хозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-9: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства | | | | | |
| ПКУВ-9.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции животноводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-9: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства | | | | | |
| ПКУВ-9.2 Обосновывает и реализует технологии переработки продукции животноводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-15: Способен осуществлять технологический процесс производства продуктов питания из молочного сырья, лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | | | | | |
| ПКУВ-15.1 Выполняет технологические операции производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями | | | | | |
| **Знать:** - порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья;- нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья;- основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья;- основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** - подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья;- рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;- поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья;- поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из молочного сырья. | | | | | |
| **Владеть:** - способностью регулирования параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;- способностью регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;- способностью упаковки и маркировки готовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

## 3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки



**знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

**Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине**

1. Пищевая ценность и химический состав молока.

2. Органолептические показатели молока.

3. Пороки молока.

4. Физические свойства молока.

5. Химические свойства молока.

6. Бактерицидные свойства молока.

7. Требования, предъявляемые к заготовляемому молоку.

8. Принципы хранения молока.

9. Маркировка молока. Хранение пастеризованного молока.

10. Транспортировка молока средствами транспорта.

11. Хранение сливок и сливочных напитков.

12. Хранение мороженого.

13. Хранение сметаны, творога.

14. Хранение сливочного масла.

15. Хранение, маркировка сыров.

16. Маркировка сыров.

17. Хранение молочных консервов и сухих молочных продуктов.

18. Пищевая ценность мяса.

19. Химический состав мяса.

20. Физико-химические свойства мяса.

21. Нежелательные изменения в мясе при хранении.

22. Классификация мяса по термической обработке и ее значение при хранении мяса.

23. Методы определения свежести мяса.

24. Мероприятия в местах хранения мяса по предупреждению нежелательных изменений в мясе.

25. Хранение мяса при низкой температуре.

26. Режим хранения мяса в холодильных камерах.

27. Факторы, влияющие на изменения в мясе при хранении.

28. Мероприятия по увеличению сроков хранения мяса.

29. Хранение колбасных изделий.

30. Хранение быстрозамороженных готовых мясных блюд.

31. Особенности стандартизации и сертификации продукции животноводства.

32. Сублимационная сушка мяса.

**Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине**

1. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека.

2. Первичная обработка молока в хозяйстве: учет и приемка, очистка, охлаждение.

3. Приемка молока на перерабатывающем предприятии: оценка качества принимаемого молока, очистка, охлаждение.

4. Механическая обработка молока: сепарирование, нормализация, гомогенизация.

5. Температурная обработка молока: охлаждение, нагревание, пастеризация и стерилизация.

6. Изменение составных частей молока при разном температурном воздействии.

7. Характеристика и особенности технологии отдельных видов питьевого молока: пастеризованное, стерилизованное, топленое, белковое, восстановленное, витаминизированное и др.

8. Ассортимент и технология сливок, сливочных напитков.

9. Классификация кисломолочных продуктов и их значение в питании человека.

10. Микрофлора, используемая в производстве кисломолочных продуктов.

11. Производство кисломолочных продуктов термостатным и резервуарным способом.

12. Характеристика, ассортимент и технологические особенности производства различных видов кисломолочных напитков: простокваши, кефира.

13. Технология производства сметаны: ассортимент, характеристика и особенности технологии отдельных видов.

14. Технология производства творога: ассортимент, характеристика и особенности технологии отдельных видов.

15. Классификация, ассортимент и характеристика сливочного масла.

16. Производство масла способом сбивания сливок.

17. Производство масла способом преобразования высокожирных сливок.

18. Пороки вкуса и запаха, обработки, консистенции, внешнего вида и цвета масла.

19. Классификация и характеристика сыров.

20. Технология отдельных видов сыров. Оценка качества сыров.

21. Классификация, состав и питательные свойства мороженого.

22. Сырье для производства мороженого и рецептуры.

23. Пороки сыров и способы их устранения.

24. Технология производства мороженого.

25. Характеристика вторичных (побочных) продуктов переработки молока: обезжиренное молоко, пахта, молочная сыворотка.

26. Убойный выход, масса туши, жира-сырца, выход внутренних органов.

27. Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса.

28. Морфологический состав мяса. Мышечная, соединительная, жировая, костная ткани, их химический состав и влияние на пищевую ценность.

29. Влияние отдельных, компонентов, входящих в состав мяса, на пищевую ценность продукта.

30. Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической ценности мяса.

31. Основные зооветеринарные требования к подготовке, транспортированию и сдаче убойных животных.

32. Предубойное содержание животных и его влияние на качество мяса.



33. Подача животных на переработку. Последовательность и состав технологических операций переработки скота и птицы.

34. Способы оглушения животных и птицы. Обескровливание.

35. Особенности переработки птицы и кроликов.

36. Методы консервирования мяса: холодильная обработка мяса, охлаждение мяса, подмораживание мяса, замораживание мяса, дефростация мяса.

37. Консервирование мяса высокой температурой (копчение, вяление, высушивание, сублимационная сушка мяса).

38. Консервирование мяса холодом.

39. Консервирование посолом. Сущность, способы посола и их оценка.

40. Классификация субпродуктов, их пищевая ценность. Понятие о кишечном комплекте.

41. Технология обработки кишечного сырья. Оценка дефектов, консервирование кишечного сырья.

42. Сбор и первичная обработка эндокринного, ферментного и специального сырья.

43. Общие сведения о составе и свойствах крови. Стабилизация, дефибрирование и сепарирование крови.

44. Консервирование крови и ее компонентов.

45. Технология производства колбасных изделий: ассортимент, характеристика и особенности технологии отдельных видов.

46. Сырье для колбасного производства.

47. Посол окороков, кореек, грудинок.

48. Технология копчения мяса и мясопродуктов.

49. Номенклатура мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд.

50. Технология производства технических жиров.

## 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

### Критерии оценки знаний на зачете

Форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

Проведение зачета организуется на последней учебной неделе семестра до начала экзаменационной сессии в соответствии с утвержденным расписанием занятий. Зачет принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине. Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем обучающимся, которые активно

участвовали в семинарских занятиях.

**«Зачтено»** - выставляется при условии, если бакалавр показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

**«Не зачтено»** - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если бакалавр показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

**Критерии оценки знаний студентов на экзамене**

**Оценка «отлично»** ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «хорошо»** ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 16.09.2026 | Колотий Татьяна Борисовна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 21.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 21.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.08.01 Технология хранения и переработки продукции растениеводства*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-7.1** Обосновывает оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 67 | 78 | | Технология хранения и переработки продукции животноводства |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 4 | 4 | | Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции |
| 5 | 6 | | Хранение и переработка фруктов и овощей |
| 5 | 6 | | Холодильная технология |
| 5 | 6 | | Основы применения холода в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| **ПКУВ-7.2** Реализует оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 67 | 78 | | Технология хранения и переработки продукции животноводства |
| 5 | 6 | | Холодильная технология |
| 5 | 6 | | Основы применения холода в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 7 | 7 | | Технологическая практика |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | 2 |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 4 | 4 | | Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции |
| 5 | 6 | | Хранение и переработка фруктов и овощей |
| **ПКУВ-8.1** Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции растениеводства | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 7 | | Технология сахара и сахаристых веществ |
| 7 | 7 | | Технология кондитерских изделий |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции растениеводства |
| 6 | 7 | | Основы производства пектина и пектинопродуктов |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных растительных ресурсов |
| 5 | 5 | | Продуктовые расчеты по переработке сельскохозяйственной продукции |
| **ПКУВ-8.2** Обосновывает и реализует технологии переработки продукции растениеводства | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 6 | 7 | | Основы производства пектина и пектинопродуктов |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных растительных ресурсов |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 7 | 7 | | Технология сахара и сахаристых веществ |
| 7 | 7 | | Технология кондитерских изделий |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | в хранении и переработке продукции растениеводства |
| 5 | 5 | | Продуктовые расчеты по переработке сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **ПКУВ-14.1** Составляет рецептуры хлебобулочных изделий, производит подбор и подготовку сырья и исходных материалов, формовку хлебобулочных изделий | | | |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| **ПКУВ-14.2** Выпекает хлебобулочные изделия в соответствии с технологическими инструкциями | | | |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-7: Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| ПКУВ-7.1 Обосновывает оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** принципы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Письменный и устный опрос; контрольная работа, экзамен |
| **Уметь:** обосновать оптимальные способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями | Частичное владение | Несистематическое применение | В систематическом | Успешное и систематическое | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| хранения сельскохозяйственной продукции. | навыками | навыков | применении навыков допускаются пробелы | применение навыков | |
| ПКУВ-7: Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| ПКУВ-7.2 Реализует оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** принципы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Письменный и устный опрос; контрольная работа, экзамен |
| **Уметь:** обосновать оптимальные способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-8: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства | | | | | |
| ПКУВ-8.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции растениеводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Письменный и устный опрос; контрольная работа, экзамен |
| **Уметь:** обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-8: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства | | | | | |
| ПКУВ-8.2 Обосновывает и реализует технологии переработки продукции растениеводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Письменный и устный опрос; контрольная работа, экзамен |



| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| продукции растениеводства. | | | | | |
| **Уметь:** обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-14: Способен изготавливать хлебобулочные изделия | | | | | |
| ПКУВ-14.1 Составляет рецептуры хлебобулочных изделий, производит подбор и подготовку сырья и исходных материалов, формовку хлебобулочных изделий | | | | | |
| **Знать:** - требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования и оформления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;- технологии изготовления сложных видов теста, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;- технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Письменный и устный опрос; контрольная работа, экзамен |
| **Уметь:** - применять технологии подготовки сырья и исходных материалов дляизготовления хлебобулочных изделий для приготовления сложных видовтеста, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основныхпродуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| изделий;- применять различные способы замесов, определять дефекты теста, оценивать качество формовки хлебобулочной продукции, соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе. | | | | | |
| **Владеть:** - навыками замешивания и формовки теста вручную;- навыками замешивания и формовки теста на специальном оборудовании. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-14: Способен изготавливать хлебобулочные изделия | | | | | |
| ПКУВ-14.2 Выпекает хлебобулочные изделия в соответствии с технологическими инструкциями | | | | | |
| **Знать:** - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;- технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Письменный и устный опрос; контрольная работа, экзамен |
| **Уметь:** - осуществлять технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;- осуществлять выпечку несдобных, сдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - технологиями выпечки несдобных хлебобулочных изделий;- | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| технологиями выпечки сдобных хлебобулочных изделий;- технологиями выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий. | | | | | |

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

**Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине**

1. Сохранение продуктов с использованием всех его живых начал (иммунных свойств продуктов) - принцип биоза.

2. Хранение плодовых овощей.

3. Использование принципа анабиоза.

4. Хранение зеленых овощей.

5. Принцип ценоанабиоза как консервирующие начало и средство получения пищевых и кормовых продуктов.

6. Хранение плодов семечковых, косточковых культур и ягод.

7. Сохранение продуктов на основе прекращения в них жизнедеятельности (принцип абиоза).

8. Особенности корнеплодов сахарной свеклы как объекта хранения.

9. Влияние технологии выращивания и уборки на сахаристость и лежкоспособность корнеплодов сахарной свеклы.

10. Сорбционные свойства зерновой массы, ее гигроскопичность.

11. Биохимические и микробиологические процессы, протекающие при хранении в корнеплодах сахарной свеклы.

12. Теплофизические свойства зерновой массы.

13. Современные способы хранения сахарной свеклы.

14. Физиологические свойства зерновых масс.

15. Особенности лубоволокнистых культур, определяющих их способы уборки.

16. Послеуборочное дозревание зерна.

17. Технология уборки льна-долгунца.

18. Прорастание зерна при хранении.

19. Технология уборки конопли.

20. Микрофлора зерновой массы.

21. Технология приготовления тресты.

22. Вредители хлебных запасов и особенности их жизнедеятельности.

23. Особенности соломы и тресты как объектов хранения.

24. Самосогревание зерновых масс.

25. Основные режимы и способы хранения зерновых масс.

26. Морфологическая и анатомическая характеристика листьев табака.

27. Характеристика способов хранения зерновых масс

28. Внешние признаки состояния зрелости листьев табака. Технологические операции послеуборочной обработки табака.

29. Потребительские требования. Технологические требования. Долговечность.

30. Послеуборочная обработка зерновых масс.

31. Технология обработки высушенного табака.

32. Особенности стандартизации растениеводческой продукции.

33. Особенности послеуборочной обработки, хранения зерна и семян различных культур.

34. Характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объектов хранения.

35. Сокращение потерь в массе и качестве произведенных продуктов при хранении.

36. Характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объектов хранения.

37. Вредители хлебных запасов и особенности их жизнедеятельности.

38. Факторы, влияющие на качество и лежкость картофеля, овощей и плодов.

39. Самосогревание зерновых масс.

40. Снижение потерь при хранении.

41. Режимы хранения картофеля, овощей и плодов.

42. Хранение картофеля и овощей в буртах и траншеях.

43. Характеристика способов хранения зерновых масс

44. Особенности хранения отдельных видов плодоовощной продукции.

45. Послеуборочная обработка зерновых масс.

46. Сокращение потерь в массе и качестве произведенных продуктов при хранении.

47. Хранение капустных овощей.

48. Особенности послеуборочной обработки, хранения зерна и семян различных культур.

**Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине**

1. Характеристика сортового помола пшеницы.

2. Требования к качеству растительного масла.

3. Технологическая схема производства ржаного хлеба.

4. Характеристика зерна как объекта переработки.

5. Сорта пива. Их характеристика.

6. Опарный способ приготовления пшеничного хлеба.

7. Требования к качеству пшеничной и ржаной муки.

8. Ассортимент и характеристика темного пива.

9. Экстракционный способ получения подсолнечного масла.

10. Сортирование продуктов измельчения по крупности.

11. Производства варенья. Ассортимент готовой продукции. Требования к сырью. Основные стадии производства.

12. Технологическая схема.

13. Подготовка зерна к сложному помолу.

14. Подготовка подсолнечника к извлечению масла.

15. Технологическая схема получения светлого пива.

16. Подготовка зерна к простому помолу.

17. Выпечка, и транспортирование хлеба.

18. Технологическая схема производства макаронных фигурных изделий, обогащенных добавками.

19. Мукомольные и хлебопекарные свойства зерна пшеницы.

20. Технологическая оценка ячменя и солода.

21. Технологическая схема производства рапсового масла.

22. Техника шелушения масличных культур.

23. Классификация зерна по химическому составу.

24. Технологическая схема производства крупы из овса.

25. Прямые и косвенные показатели качества зерна.

26. Классификация и характеристика макаронных изделий.

27. Технологическая схема производства пива методом низового брожения.

28. Пищевая ценность круп. Ассортимент круп и их характеристика.

29. Классификация комбикормов. Составление рецептур комбикорма.

30. Технологическая схема производства короткорезанных: макаронных изделий.

31. Классификация и характеристика сырья для комбикормов.

32. Нетрадиционные источники сырья, используемые в хлебопечении.

33. Технологическая схема производства масла методом холодного прессования.

34. Мукомольные и хлебопекарные свойства зерна ржи

35. Требования к качеству пива.

36. Технологическая схема производства очищенного растительного масла.

37. Классификация масличных культур по степени полимеризации.

38. Пищевая ценность круп. Их ассортимент.

39. Технологическая схема получения водки.

40. Применение растительных масел на пищевые и технические цели.

41. Характеристика макаронной муки и теста.

42. Технологическая схема производства комбикорма.

43. Классификация помолов зерна. Характеристика сложного помола.

44. Пищевая ценность пшеничного и ржаного хлеба.

45. Прессовый способ получения растительного масла. Ассортимент масел.

46. Основные способы переработки сои.

47. Типы замеса макаронного теста. Основные характеристики процесса.

48. Получение растительного масла методом прямой экстракции.

49. Разовый помол зерна в муку. Характеристика процесса.

50. Требования к качеству комбикормов.

51. Способы очистки растительных масел. Применение масел.

52. Технологическая схема производства спирта.

53. Основные задачи процесса измельчения зерна.

54. Требования к качеству вымороженного подсолнечного масла.

55. Виды комбикормов. Технологическая схема производства комбикормов.

56. Пищевая ценность пива различных сортов.

57. Сортирование продуктов измельчения зерна по крупности. Обогащение крупок.

58. Безопарный способ приготовления пшеничного хлеба.

59. Технологическая схема получения темного ячменного солода

60. Рецептуры комбикормов для различных груш сельскохозяйственных животных.

61. Современные способы очистки растительных масел.

62. Технологическая схема производства длинных макаронных изделий.

63. Приготовление затора в пивоварении.

64. Требования к качеству макаронных изделий.

65. Технологическая схема производства крупы из гречихи.

66. Принципы формирования комбикормов.

67. Характеристика структуры масложировой промышленности.

68. Требования к качеству круп.

69. Технологическая схема производства спирта непрерывным способом.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Критерии оценки знаний на зачете**

Форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

Проведение зачета организуется на последней учебной неделе семестра до начала экзаменационной сессии в соответствии с утвержденным расписанием занятий. Зачет принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине. Экзаменатор может проставить зачет без опросаили собеседования тем обучающимся, которые активно участвовали всеминарских занятиях.

**«Зачтено»** - выставляется при условии, если бакалавр показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

**«Не зачтено»** - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если бакалавр показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной  и дополнительный вопросы.

**Критерии оценки знаний студентов на экзамене**

**Оценка «отлично»** ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий,

категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «хорошо»** ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 16.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 21.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 21.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.28 Биохимия сельскохозяйственной продукции*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ОПК-1.1** Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| **ОПК-1.2** Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| **ОПК-1.3** Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | экзамен |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.2 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | экзамен |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | | | | | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | экзамен |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

**Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине**

**«Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции»**

1. Качество продукции, показатели качества продукции.

2. Методы определения показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки.

3. Организация технохимического контроля на перерабатывающих предприятиях.

4. Виды технохимического контроля.

5. Задачи и функции производственно-технических лабораторий.

6. Схема технохимического контроля хлебоприемного предприятия.

7. Правила отбора проб зерна.

8. Определение органолептических показателей качества зерна, поступающего на хлебоприемное предприятие.

9. Определение физико-химических показателей качества зерна, поступающего на хлебоприемное предприятие.

10. Организация технохимического контроля на мукомольных заводах.

11. Определение органолептических показателей качества муки.

12. Определение физико-химических показателей качества муки.

13. Технохимический контроль качества исходного основного и дополнительного сырья для производства хлеба.

14. Схема технохимического контроля качества полуфабрикатов хлебопекарного производства.

15. Технохимический контроль параметров технологического процесса хлебопекарного производства.

16. Контроль качества хлеба и хлебобулочных изделий.

17. Технохимический контроль на крупяных заводах.

18. Методы отбора проб семян масличных культур.

19. Определение органолептических показателей качества семян масличных культур.

20. Определение физико-химических показателей качества семян масличных культур.

21. Методы отбора проб растительных масел.

22. Определение органолептических и физико-химических показателей качества растительных масел.

23. Технохимический контроль производства комбикормов.

24. Организация технохимического контроля на плодоперерабатывающих предприятиях.

25. Правила отбора проб плодово-ягодной продукции.

26. Входной контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов производства плодово-ягодной продукции.

27. Контроль технологического процесса производства плодово-ягодных консервов.

28. Контроль качества плодово-ягодных консервов.

29. Организация технохимического контроля производства томатных продуктов.

30. Организация технохимического контроля производства овощных закусочных консервов.

31. Технохимический контроль первичного виноделия.

32. Методы отбора проб молока.

33. Определение органолептических показателей качества молока и молочных продуктов.

34. Определение физико-химических и бактериологических показателей качества молока и молочных продуктов.

35. Технохимический контроль производства кисломолочных продуктов.



36. Технохимический контроль производства сливочного масла.

37. Технохимический контроль производства сыра.

38. Технохимический контроль производства творога и творожных изделий.

39. Организация технохимического контроля на мясоперерабатывающих предприятиях. Методы отбора проб мяса и мясопродуктов.

40. Определение органолептических показателей качества мяса и мясопродуктов.

41. Определение физико-химических показателей качества мяса и мясопродуктов.

42. Технохимический контроль производства колбасных изделий.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Критерии оценки знаний на зачете**

Зачет может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Преподаватель вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Вопросы к зачету  утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой.

Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в лабораторных занятиях.

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.



| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 05.10.2026 | Гашева Марзият Асланчериевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.10.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.10.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.19 Микробиология*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ОПК-1.1** Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| **ОПК-1.2** Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| **ОПК-1.3** Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | реферат |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.2 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | презентация |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| хранения сельскохозяйственной продукции. | | | | | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тестовые задания |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

### Задания для контрольной работы

*Вариант1*

1. Строение бактериальной клетки: роль отдельных микроструктур клетки в ее жизнедеятельности.

2. Какова функциональная роль веществ в клетке

3. Как подразделяются микроорганизмы в зависимости от отношения их к температуре

*Вариант2*

1. Основы систематики бактерий.

2. Из каких основных веществ состоят клетки микроорганизмов

3. Формы взаимоотношений микроорганизмов

*Вариант3*

1. Способы размножения грибов

2. Источники энергетического и строительного обмена микробной клетки (катаболизм, анаболизм )

3. Брожение пектина в анаэробных и аэробных условиях и его использование на практике

*Вариант4*

1. Классификация грибов. Продуцирование, каких веществ микроорганизмами лежит в основе антагонизма между ними

2. Использование химических факторов в практике хранения пищевых продуктов.

3. В каких условиях происходит образование спирта и что может служить сырьем для этого

*Вариант5*

1. Использование дрожжей для получения биологически активных веществ.

2. Какие микроорганизмы называют осмофильными?

3. Что такое фитонциды и как они действуют на микроорганизмы?

*Вариант6*

1. Использование дрожжей для получения биологически активных веществ.

*2.* Какие микроорганизмы называют осмофильными?

*3.* Что такое фитонциды и как они действуют на микроорганизмы?

*Вариант7*

1. Функционирование микробной клетки как системы

2. Фаги. строение частицы фага. Значение фагов в микробиологии

3. Использование физических факторов в практике хранения пищевых продуктов

*Вариант8*

1. Функционирование микробной клетки как системы

2. Фаги. Строение частицы фага. Значение фагов в микробиологии

3. Использование физических факторов в практике хранения пищевых продуктов

*Вариант9*

1. Характеристика представителей грибов каждого класса

2. Ферменты микроорганизмов и их использование

3. Влияние радиоволн и ультразвука на жизнедеятельность микроорганизмов

*Вариант10*

Дрожжи: строение дрожжевой клетки, Размножение дрожжей. Углеродное питание микроорганизмов. Азотное питание микроорганизмов Что такое метабиоз и симбиоз? Приведите примеры

*Вариант11*

1. Характеристика представителей грибов каждого класса

Ферменты микроорганизмов и их использование Влияние радиоволн и ультразвука на жизнедеятельность микроорганизмов

*Вариант12*

Дрожжи: строение дрожжевой клетки, Размножение дрожжей. Углеродное питание микроорганизмов. Азотное питание микроорганизмов. Что такое метабиоз и симбиоз?

Приведите примеры.

*Вариант13*

1. Использование дрожжей в пищевых отраслях промышленности.

2. Использования ферментов микробного происхождения в пищевой промышленности

3. Что представляют собой процессы пастеризации и стерилизации

*Вариант14*

Особенности организации вирусов и фагов как объектов живой и неживой природы. Потребности у микроорганизмов в дополнительных факторах роста Как подразделяются микроорганизмы в зависимости от отношения их к температуре

Тесты

**Систематика,морфология,строениеиразмножениебактерий**; **Тест 1. Вопрос.** Сущность открытия Д.И. Ивановского:

Варианты ответов:

1. создание первого микроскопа

**2.** открытие вирусов

**3.** открытие явления фагоцитоза

**4.** получение антирабической вакцины

**5.** открытие явления трансформации

**Тест 2. Вопрос.** С именем Луи Пастера связаны следующие научные открытия: а) разработка метода аттенуации микроорганизмов; б) открытие явления фагоцитоза; в) создание антирабической вакцины; г) открытие и изучение процессов брожения у микроорганизмов; д) введение в практику микробиологии метода выделения чистых культур бактерий на плотных питательных средах. Выберите правильную комбинацию ответов:

Варианты ответов:

1. а, в, г

2. б, в, г

3. а, г, д

4. в, г, д

**5.** б, г, д

**Тест 3**. **Вопрос.** Световая микроскопия включает в себя следующие разновидности: а) фазово- контрастную микроскопию; б) электронную микроскопию; в) темнопольную микроскопию; г) микроскопию в затемненном поле; д) иммерсионную микроскопию. Выберите правильную комбинацию ответов:

Варианты ответов:

1. а, в, г, д

2. а, б, г, д

3. б, в, г, д

4. б, в, г

5. в, г, д

**Тест 4. Вопрос.** Темнопольная микроскопия применяется для изучения:

Варианты ответов:

1. кишечной палочки

2. риккетсий

3. стафилококка

4. хламидий

5. бледной трепонемы

**Тест 5. Вопрос.** Для какого типа микроскопической техники готовят нативные неокрашенные препараты:

Варианты ответов:

1. для световой микроскопии

2. для темнопольной микроскопии.

3. для алюминесцентной микроскопии

4. для фазово-контрастной микроскопии

5. для электронной микроскопии

6. для поляризационной микроскопии

**Тест 6. Вопрос.** Структурными компонентами, характерными только для прокариотических клеток, являются:

Варианты ответов:

1. обособленное ядро

2. нуклеоид

3. мезосомы

4. рибосомы

5. клеточная стенка, содержащая пептидогликан

**Тест 7. Вопрос.** К микроорганизмам с прокариотным типом организации клетки относят: а) плесневые грибы; б) спирохеты; в) хламидии; г) микоплазмы; д) актиномицеты. Выберите правильную комбинацию ответов:

Варианты ответов:

1. а, б, в

2. б, в, г, д

3. в, г, д

4. а, в, г, д

5. б, г, д

**Тест 8. Вопрос.** Какие структуры обязательны для обычных бактериальных клеток:

Варианты ответов:

1. капсула

2. жгутики

3. капсула

4. микроворсинки (фимбрии)

5. клеточная стенка

6. ЦПМ

7. Мезосомы

8. генофор (нуклеоид)

9. рибосомы

Контролируемый учебный элемент (дидактическая единица)

***генетикамикроорганизмов;***

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Вопросы к экзамену

1. Микрофлора тела животных.

2. Фиксация молекулярного азота микроорганизмами в симбиозе с растениями

3. Форма и размеры микробов.

4. Микрофлора почвы.

5. Превращение микроорганизмами соединений азота: аммонификация

белковых веществ и мочевины.

6. Риккетсии и микоплазмы.

7. Формы изменчивости микроорганизмов.

8. Превращение углеводов в анаэробных условиях: маслянокислое и ацетонобутиловое брожение.

9. L-формы бактерий, актиномицеты.

10. Практическое значение изменчивости микроорганизмов.

11. Превращение углеводов в анаэробных условиях путем полного окисления: образование уксусной, лимонной, щавелевой и других кислот.

12. Цианобактерии.

13. Микрофлора воды.

14. Превращение микроорганизмами соединений азота: нитрификация и денитрификация.

15. Миксомицеты. Систематика грибов.

16. Микрофлора атмосферы.

17. Фиксация молекулярного азота свободноживущими микроорганизмами.

18. Микробиология как наука.

19. Культивирование микроорганизмов.

20. Превращение углеводов в анаэробных условиях: спиртовое брожение.

21. История развития микробиологии.

22. Рост и размножение микробов.

23. Превращение углеводов в анаэробных условиях; пропионовокислое брожение.

24. Строение микробных клеток.

25. Культивирование микроорганизмов.

26. Превращение микроорганизмами соединений азота: аммонификация белковых веществ и мочевины.

27. Форма и размеры микробов.

28. Практическое значение изменчивости микроорганизмов.

29. Превращение углеводов в анаэробных условиях: молочнокислое брожение.

30. Дыхание микробов.

31. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы: биологические факторы.

32. Превращение соединений железа.

33. Питание микробов.

34. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы: физические факторы.

35. Превращение соединений серы.

36. Вирусы.

37. Ферменты и их роль в превращении веществ микроорганизмами.

38. Превращение углеводов в анаэробных условиях: пропионовокислое брожение.

39. Химический состав микробов.

40. Целлюлоз разлагающие микробы.

41. Превращение соединений фосфора.

42. Строение микробных клеток.

43. Фермента и их роль в превращении веществ микроорганизмами.

44. Превращение углеводов в анаэробных условиях: молочнокислое брожение.

45. Микрофлора кисломолочных продуктов.

46. Морфология микроорганизмов.

47. Биотехнологические методы приготовления и хранения растительных кормов.

48. Эпифитная микрофлора растений, её качественный состав по физиологическим группам.

49. Влияние физических, химических и биологических факторов среды на почвенное микро населения.

50. Формы изменчивости: фенотипическая, генотипическая.

51. Микрофлора воды.

52. Генетические рекомбинации прокариот.

53. Превращение соединений.

54. Рост, размножение микроорганизмов. Способы размножения.

55. Микробиология мяса.

56. Виды иммунитета.

57. Микрофлора кормов. Мика-токсикозы – кормовые отравления животных.

58. Микрофлора почвы.

59. Превращение соединений железа.

60. Тропизм микроорганизмов.

61. Превращение микроорганизмами соединений азота.

62. Питание микроорганизмов.

63. Способы размножения.

64. Микрофлора яиц.

65. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 07.07.2026 | Меретукова Фатима Нурбиевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 18.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 18.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.ДВ.08.02 Инновационные технологии в хранении и переработке продукции животноводства*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-9.1** Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции животноводства | | | |
| 67 | 78 | | Технология хранения и переработки продукции животноводства |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции животноводства |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 8 | 9 | | Технология производства сыра |
| 8 | 8 | | Технология молока и молочных продуктов |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных животных ресурсов |
| 8 | 9 | | Технология побочных продуктов убоя животных |
| 8 | 9 | | Технология продуктов из вторичного молочного сырья |
| **ПКУВ-9.2** Обосновывает и реализует технологии переработки продукции животноводства | | | |
| 67 | 78 | | Технология хранения и переработки продукции животноводства |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 8 | | Технология молока и молочных продуктов |
| 8 | 9 | | Технология побочных продуктов убоя животных |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | продукции животноводства |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных животных ресурсов |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Технология продуктов из вторичного молочного сырья |
| 8 | 9 | | Технология производства сыра |
| **ПКУВ-17.1** Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции растениеводства |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции животноводства |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **ПКУВ-17.2** Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции растениеводства |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции животноводства |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-9: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства | | | | | |
| ПКУВ-9.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции животноводства | | | | | |
| **Знать:** | Фрагментарные | Неполные знания | Сформированные, | Сформированные | Задание. |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства. | знания | | но содержащие отдельные пробелы знания | систематические знания | контрольные вопросы. |
| **Уметь:** обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-9: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства | | | | | |
| ПКУВ-9.2 Обосновывает и реализует технологии переработки продукции животноводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание. контрольные вопросы. |
| **Уметь:** обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-17: Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| ПКУВ-17.1 Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** современное состояние теории и практики в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание. контрольные вопросы. |
| **Уметь:** анализировать отечественную и зарубежную науч | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| но-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии. | | | | | |
| **Владеть:** методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, ее систематизации, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-17: Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| ПКУВ-17.2 Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** современное состояние теории и практики в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание. контрольные вопросы. |
| **Уметь:** анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, ее систематизации, | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения. | | | | | |

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

**Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине**

1. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека.

2. Современные способы обработки молока в хозяйстве: учет и приемка, очистка, охлаждение.

3. Приемка молока на перерабатывающем предприятии: оценка качества принимаемого молока, очистка, охлаждение.

4. Механическая обработка молока: сепарирование, нормализация, гомогенизация.

5. Температурная обработка молока: охлаждение, нагревание, пастеризация и стерилизация.

6. Характеристика и особенности технологии отдельных видов питьевого молока: пастеризованное, стерилизованное, топленое, белковое, восстановленное, витаминизированное и др.

7. Ассортимент и технология сливок, сливочных напитков.

8. Классификация кисломолочных продуктов и их значение в питании человека.

9. Микрофлора, используемая в производстве кисломолочных продуктов.

10. Производство кисломолочных продуктов термостатным и резервуарным способом.

11. Характеристика, ассортимент и технологические особенности производства различных видов кисломолочных напитков: простокваши, кефира.

12. Технология производства сметаны: ассортимент, характеристика и особенности технологии отдельных видов.

13. Технология производства творога: ассортимент, характеристика и особенности технологии отдельных видов.

14. Классификация, ассортимент и характеристика сливочного масла.

15. Производство масла способом сбивания сливок.

16. Производство масла способом преобразования высокожирных сливок.

17. Пороки вкуса и запаха, обработки, консистенции, внешнего вида и цвета масла.

18. Классификация и характеристика сыров.

19. Технология отдельных видов сыров. Оценка качества сыров.

20. Классификация, состав и питательные свойства мороженого.

21. Сырье для производства мороженого и рецептуры.

22. Пороки сыров и способы их устранения.

23. Технология производства мороженого.

24. Характеристика вторичных (побочных) продуктов переработки молока: обезжиренное молоко, пахта, молочная сыворотка.

25. Убойный выход, масса туши, жира-сырца, выход внутренних органов.

26. Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса.

27. Морфологический состав мяса. Мышечная, соединительная, жировая, костная ткани, их химический состав и влияние на пищевую ценность.

28. Влияние отдельных, компонентов, входящих в состав мяса, на пищевую ценность продукта.

29. Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической ценности мяса.

30. Основные зооветеринарные требования к подготовке, транспортированию и сдаче убойных животных.

31. Предубойное содержание животных и его влияние на качество мяса.

32. Подача животных на переработку. Последовательность и состав технологических операций переработки скота и птицы.

33. Способы оглушения животных и птицы. Обескровливание.

34. Особенности переработки птицы и кроликов.

35. Методы консервирования мяса: холодильная обработка мяса, охлаждение мяса, подмораживание мяса, замораживание мяса, дефростация мяса.

36. Консервирование мяса высокой температурой (копчение, вяление, высушивание, сублимационная сушка мяса).

37. Консервирование мяса холодом.

38. Консервирование посолом. Сущность, способы посола и их оценка.

39. Классификация субпродуктов, их пищевая ценность. Понятие о кишечном комплекте.

40. Технология обработки кишечного сырья. Оценка дефектов, консервирование кишечного сырья.

41. Сбор и первичная обработка эндокринного, ферментного и специального сырья.

42. Общие сведения о составе и свойствах крови. Стабилизация, дефибрирование и сепарирование крови.

43. Консервирование крови и ее компонентов.

44. Технология производства колбасных изделий: ассортимент, характеристика и особенности

технологии отдельных видов.

45. Сырье для колбасного производства.

46. Посол окороков, кореек, грудинок.

47. Технология копчения мяса и мясопродуктов.

48. Номенклатура мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд.

49. Технология производства технических жиров.

## 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

### Критерии оценки знаний на зачете

Форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

Проведение зачета организуется на последней учебной неделе семестра до начала экзаменационной сессии в соответствии с утвержденным расписанием занятий. Зачет принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине. Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем обучающимся, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

**«Зачтено»** - выставляется при условии, если бакалавр показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

**«Не зачтено»** - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если бакалавр показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 06.04.2026 | Едыгова Саида Нурбиевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 10.06.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 10.06.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.ДВ.08.01 Инновационные технологии в хранении и переработке продукции растениеводства*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

## Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-8.1** Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции растениеводства | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 7 | | Технология сахара и сахаристых веществ |
| 7 | 7 | | Технология кондитерских изделий |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции растениеводства |
| 6 | 7 | | Основы производства пектина и пектинопродуктов |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных растительных ресурсов |
| 5 | 5 | | Продуктовые расчеты по переработке сельскохозяйственной продукции |
| **ПКУВ-8.2** Обосновывает и реализует технологии переработки продукции растениеводства | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 6 | 7 | | Основы производства пектина и пектинопродуктов |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных растительных ресурсов |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | продукции |
| 7 | 7 | | Технология сахара и сахаристых веществ |
| 7 | 7 | | Технология кондитерских изделий |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции растениеводства |
| 5 | 5 | | Продуктовые расчеты по переработке сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **ПКУВ-17.1** Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции растениеводства |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции животноводства |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **ПКУВ-17.2** Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции растениеводства |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции животноводства |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-8: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства | | | | | |
| ПКУВ-8.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции растениеводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание. контрольные вопросы. |
| **Уметь:** обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-8: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства | | | | | |
| ПКУВ-8.2 Обосновывает и реализует технологии переработки продукции растениеводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание. контрольные вопросы. |
| **Уметь:** обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-17: Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| ПКУВ-17.1 Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** современное состояние теории и практики в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание. контрольные вопросы. |
| **Уметь:** | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, | Сформированные | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии. | | | допускаются небольшие ошибки | умения | |
| **Владеть:** методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, ее систематизации, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-17: Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| ПКУВ-17.2 Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** современное состояние теории и практики в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание. контрольные вопросы. |
| **Уметь:** анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сель | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| скохозяйственной продукции, ее систематизации, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения. | | | | | |

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

**Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине**

1. Сохранение продуктов с использованием всех его живых начал (иммунных свойств продуктов) - принцип биоза.

2. Хранение плодовых овощей.

3. Использование принципа анабиоза.

4. Хранение зеленых овощей.

5. Принцип ценоанабиоза как консервирующие начало и средство получения пищевых и кормовых продуктов.

6. Хранение плодов семечковых, косточковых культур и ягод.

7. Сохранение продуктов на основе прекращения в них жизнедеятельности (принцип абиоза).

8. Сорбционные свойства зерновой массы, ее гигроскопичность.

9. Физиологические свойства зерновых масс.

10. Послеуборочное дозревание зерна.

11. Прорастание зерна при хранении.

12. Микрофлора зерновой массы.

13. Самосогревание зерновых масс.

14. Основные режимы и способы хранения зерновых масс.

15. Характеристика способов хранения зерновых масс

16. Потребительские требования. Технологические требования. Долговечность.

17. Послеуборочная обработка зерновых масс.

18. Особенности стандартизации растениеводческой продукции.

19. Особенности послеуборочной обработки, хранения зерна и семян различных культур.

20. Характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объектов хранения.

21. Вредители хлебных запасов и особенности их жизнедеятельности.

22. Факторы, влияющие на качество и лежкость картофеля, овощей и плодов.

23. Самосогревание зерновых масс.

24. Режимы хранения картофеля, овощей и плодов.

25. Хранение картофеля и овощей в буртах и траншеях.

26. Характеристика способов хранения зерновых масс

27. Особенности хранения отдельных видов плодоовощной продукции.

28. Послеуборочная обработка зерновых масс.

29. Характеристика сортового помола пшеницы.

30. Технологическая схема производства ржаного хлеба.

31. Характеристика зерна как объекта переработки.

32. Опарный способ приготовления пшеничного хлеба.

33. Мукомольные и хлебопекарные свойства зерна пшеницы.

34. Техника шелушения масличных культур.

35. Технологическая схема производства крупы из овса.

36. Прямые и косвенные показатели качества зерна.

37. Классификация и характеристика макаронных изделий.

38. Пищевая ценность круп. Ассортимент круп и их характеристика.

39. Классификация комбикормов. Составление рецептур комбикорма.

40. Технологическая схема производства короткорезанных: макаронных изделий.

41. Классификация и характеристика сырья для комбикормов.

42. Нетрадиционные источники сырья, используемые в хлебопечении.

43. Технологическая схема производства масла методом холодного прессования.

44. Технологическая схема производства очищенного растительного масла.

45. Классификация масличных культур по степени полимеризации.

46. Пищевая ценность круп. Их ассортимент.

47. Применение растительных масел на пищевые и технические цели.

48. Характеристика макаронной муки и теста.

49. Классификация помолов зерна. Характеристика сложного помола.

50. Типы замеса макаронного теста. Основные характеристики процесса.

51. Получение растительного масла методом прямой экстракции.

52. Разовый помол зерна в муку. Характеристика процесса.

53. Способы очистки растительных масел. Применение масел.

54. Виды комбикормов. Технологическая схема производства комбикормов.

55. Сортирование продуктов измельчения зерна по крупности. Обогащение крупок.

56. Безопарный способ приготовления пшеничного хлеба.

57. Технологическая схема производства длинных макаронных изделий.

58. Характеристика структуры масложировой промышленности.

59. Требования к качеству круп.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Критерии оценки знаний на зачете**

Форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

Проведение зачета организуется на последней учебной неделе семестра до начала экзаменационной сессии в соответствии с утвержденным расписанием занятий. Зачет принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине. Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем обучающимся, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

**«Зачтено»** - выставляется при условии, если бакалавр показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

**«Не зачтено»** - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если бакалавр показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 06.04.2026 | Едыгова Саида Нурбиевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 10.06.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 10.06.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |



**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.ДВ.03.02 Переработка вторичных животных ресурсов*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-9.1** Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции животноводства | | | |
| 67 | 78 | | Технология хранения и переработки продукции животноводства |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции животноводства |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 8 | 9 | | Технология производства сыра |
| 8 | 8 | | Технология молока и молочных продуктов |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных животных ресурсов |
| 8 | 9 | | Технология побочных продуктов убоя животных |
| 8 | 9 | | Технология продуктов из вторичного молочного сырья |
| **ПКУВ-9.2** Обосновывает и реализует технологии переработки продукции животноводства | | | |
| 67 | 78 | | Технология хранения и переработки продукции животноводства |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 8 | | Технология молока и молочных продуктов |
| 8 | 9 | | Технология побочных продуктов убоя животных |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | продукции животноводства |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных животных ресурсов |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Технология продуктов из вторичного молочного сырья |
| 8 | 9 | | Технология производства сыра |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-9: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства | | | | | |
| ПКУВ-9.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции животноводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-9: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства | | | | | |
| ПКУВ-9.2 Обосновывает и реализует технологии переработки продукции животноводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| животноводства. | | | | | |
| **Уметь:** обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

**Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине**

1. Виды, состав и свойства вторичных молочных сырьевых ресурсов.

2. Основные компоненты молока, и количество, переходящее в обезжиренное молоко, пахту и молочную сыворотку.

3. Белковые и небелковые азотистые соединения обезжиренного молока и пахты в сравнении с цельным молоком.

4. Химический и биологическая ценность пахты.

5. Химический и биологическая ценность сыворотки.

6. Химический и биологическая ценность сухой сыворотки.

7. Химический и биологическая ценность пахты.

8. Использование пахты в технологии приготовления напитков.

9. Использование сыворотки при приготовлении кулинарных изделий.

10. Использование сухой сыворотки в технологии хлебопечения.

11. Липидный комплекс вторичного молочного сырья.

12. Углеводы, минеральные вещества, органические кислоты, ферменты вторичного молочного сырья.

13. Технология производства сыра диетического из пахты.

14. Переработка сырья в молочной промышленности, их характеристика и использование.

15. Технология получения сухого молока. Требования к качеству.

16. Технология получения сухой сыворотки. Требования к качеству.

17. Технология получения обрата. Требования к качеству.

18. Производство мягкого мороженого с использованием вторичного молочного сырья.

19. Изучение технологии аэрированных напитков из пахты.

20. Изучение технологии молочных десертов на основе молочной сыворотки.

21. Экспертиза и требования к качеству вторичных животных продуктов.

22. Экспертиза кишечных фабрикатов.

23. Экспертиза эндокринного сырья.

24. Экспертиза пищевого жира.

25. Эффективное использование вторичного сырья, получаемое при переработке птицы.

26. Классификация и пищевая ценность субпродуктов. Требования к качеству.

27. Переработка жира-сырца. Требования к качеству.

28. Утилизация отходов птицеводства и переработки птицы.

29. Методы получения и консервирования крови. Требования к качеству.

30. Первичная обработка и санитарная оценка эндокринного сырья. Требования к качеству.

31. Методы получения кишечных фабрикатов. Требования к качеству.

32. Переработка сыворотки крови сельскохозяйственных животных.

33. Переработка в коллагенсодержащего сырья мясной промышленности.

34. Рациональное использование продуктов разделки птицы.

35. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и готовых продуктов**.**

36. Свойства и качественные характеристики кишечного сырья.

37. Технология изготовления колбасных и сосисочных оболочек из кишечного сырья.

38. Кровь. Химический состав и пищевая ценность крови.

39. Мясокостные вторичные продукты.

40. Мякотные вторичные продукты.

41. Характеристика слизистых вторичных продуктов: рубец, летошку, сычуг, свиной желудок.42. Схема обработки различных групп пищевых побочных продуктов.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Критерии оценки знаний на зачете**

Форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

Проведение зачета организуется на последней учебной неделе семестра до начала экзаменационной сессии в соответствии с утвержденным расписанием занятий. Зачет принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине. Экзаменатор может проставить зачет без опросаили собеседования тем обучающимся, которые активно участвовали всеминарских занятиях.

**«Зачтено»** - выставляется при условии, если бакалавр показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

**«Не зачтено»** - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если бакалавр показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной  и дополнительный вопросы.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 08.07.2026 | Беретарь Сусанна Теучежевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 18.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 18.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.ДВ.03.01 Переработка вторичных растительных ресурсов*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-8.1** Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции растениеводства | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 7 | | Технология сахара и сахаристых веществ |
| 7 | 7 | | Технология кондитерских изделий |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции растениеводства |
| 6 | 7 | | Основы производства пектина и пектинопродуктов |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных растительных ресурсов |
| 5 | 5 | | Продуктовые расчеты по переработке сельскохозяйственной продукции |
| **ПКУВ-8.2** Обосновывает и реализует технологии переработки продукции растениеводства | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 6 | 7 | | Основы производства пектина и пектинопродуктов |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных растительных ресурсов |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | продукции |
| 7 | 7 | | Технология сахара и сахаристых веществ |
| 7 | 7 | | Технология кондитерских изделий |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции растениеводства |
| 5 | 5 | | Продуктовые расчеты по переработке сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-8: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства | | | | | |
| ПКУВ-8.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции растениеводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-8: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства | | | | | |
| ПКУВ-8.2 Обосновывает и реализует технологии переработки продукции растениеводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства. | | | | | |
| **Уметь:** обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

**Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине**

**1.** Основы переработки растительного вторичного сырья.

2. Характеристика вторичного сырья при переработке кабачков.

3. Вторичные ресурсы сахарной промышленности.

4. Комплексная переработка отходов производства солода

5. Комплексная переработка отходов производства пива.

6. Вторичные ресурсы спиртовой промышленности.

7. Номенклатура и классификация отходов растениеводства.

8. Основные направления использования отходов растениеводства.

9. Отходы плодоовощной промышленности, их характеристика и использование.

10. Отходы масложировой промышленности, их характеристика и использование.

11. Отходы зерноперерабатывающей промышленности, их характеристика и использование.

12. Отходы сахарной промышленности, их характеристика и использование.

13. Отходы крахмалопаточной промышленности, их характеристика и использование

14. Томатные выжимки, их характеристика и использование

15. Рафинированное томатное масло, его характеристика и использование

16. Отходы очистки баклажанов, кабачков, перца, их характеристика и использование

17. Ботва и створки зеленого горошка, их характеристика и использование

18. Прочие овощные отходы, их характеристика и использование

19. Плодовые косточки, их характеристика и использование

20. Яблочные выжимки и вытерки, их характеристика и использование

21. Отстой яблочного сока, его характеристика и использование

22. Отходы от очистки яблок и груш, их характеристика и использование

23. Отходы переработки темноокрашенных плодов и ягод, их характеристика и использование.

24. Прочие плодово-ягодные отходы, их характеристика и использование.

25. Отходы очистки картофеля, их характеристика и использование.

26. Картофельная мезга, её характеристика и использование.

27. Отходы при производстве пищевых концентратов, их характеристика и использование

28. Зернокартофельная барда, её характеристика и использование.

29. Мелассная барда, её характеристика и использование.

30. Хлебопекарные дрожжи, их характеристика и использование.

31. Виноградные семена и кормовая мука из выжимок, их характеристика и использование.

32. Переработка отходов из некондиционного винограда, их характеристика и использование.

33. Зерновые отходы, их характеристика и использование.

34. Солодовые ростки, их характеристика и использование.

35. Хмелевая дробина, их характеристика и использование.

36. Белковый отстой, его характеристика и использование.

37. Остаточные пивные дрожжи, их характеристика и использование.

38. Подсолнечная лузга, её характеристика и использование.

39. Хлопковая шелуха, её характеристика и использование.

40. Жмыхи и шроты, их характеристика и использование.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Критерии оценки знаний на зачете**

Форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

Проведение зачета организуется на последней учебной неделе семестра до начала экзаменационной сессии в соответствии с утвержденным расписанием занятий. Зачет принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине. Экзаменатор может проставить зачет без опросаили собеседования тем обучающимся, которые активно участвовали всеминарских занятиях.

**«Зачтено»** - выставляется при условии, если бакалавр показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

**«Не зачтено»** - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если бакалавр показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 08.07.2026 | Беретарь Сусанна Теучежевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 18.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 18.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.ДВ.06.02 Компьютерное управление технологическими системами*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-11.1** Демонстрирует знания технических характеристик, конструктивных особенностей, назначения, режимов работы механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции | | | |
| 5 | 6 | | Оборудование пищевых перерабатывающих производств |
| 8 | 9 | | Информационное управление технологическими системами |
| 8 | 9 | | Компьютерное управление технологическими системами |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **ПКУВ-11.2** Эксплуатирует механические и автоматические устройства при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции | | | |
| 5 | 6 | | Оборудование пищевых перерабатывающих производств |
| 8 | 9 | | Информационное управление технологическими системами |
| 8 | 9 | | Компьютерное управление технологическими системами |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| ПКУВ-11: Способен использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| ПКУВ-11.1 Демонстрирует знания технических характеристик, конструктивных особенностей, назначения, режимов работы механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| продукции | | | | | |
| **Знать:** технических характеристики, конструктивные особенности, назначение, режимы работы механических и автоматических устройств при производстве и переработке сель скохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** обосновать использование механических и автоматических устройств при производстве и переработке сель скохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками эксплуатации механических и автоматических устройств при производстве и переработке сель скохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-11: Способен использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| ПКУВ-11.2 Эксплуатирует механические и автоматические устройства при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** технических характеристики, конструктивные особенности, назначение, режимы работы механических и автоматических устройств при производстве и переработке сель скохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** обосновать использование механических и автоматических устройств при производстве и переработке сель скохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками эксплуатации механических и автоматических устройств при производстве и | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| переработке сельскохозяйственной продукции. | | | | | |

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

**Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине**

1. Укрупненная структурная схема системы управления..

2. Циклы технологической системы.

3. Функции автоматизации технологических процессов.

4. Принцип действия автоматических систем управления.

5. Автоматическое и автоматизированное управление.

6. Автоматическая защита технологических процессов.

7. Дистанционное управление.

8. Иерархия автоматизированных систем управления (АСУ) современными предприятиями. Существующие виды АСУ и их особенности.

9. Автоматизированные системы управления технологическими процессами (АСУТП). Назначение, цели и функции.

10. Разновидности функциональной структуры АСУТП.

11. Основные компоненты АСУТП и упрощенная схема их взаимодействия.

12. Микропроцессорные средства управления технологическими процессами: универсальный микропроцессор, микроконтроллеры типа Ремиконт и Ломиконт.

13. Принципы построения и преимущества АСУТП с децентрализованной структурой.

14. Автоматизация управления крупными предприятиями с помощью корпоративных информационных систем.

15. Применение информационных систем для автоматизации предприятий технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции разного профиля.

16. Компьютерные комплексы и сети. Определение, структура, способы передачи данных.

17.Составляющие и основные характеристики компьютерных систем.

18. Укрупненная структурная схема системы управления. Автоматическое и автоматизированное управление.

19. Назначение, цели и функции АСУТП.

20. Разновидности функциональной структуры АСУТП.

21. Основные компоненты АСУТП и упрощенная схема их взаимодействия.

22. Принципы построения и преимущества АСУТП с децентрализованной структурой.

23. Автоматизация управления крупными предприятиями с помощью корпоративных информационных систем.

24. Применение информационных систем для автоматизации пищевых предприятий разного профиля.

## 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

### Критерии оценки знаний на зачете

Форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

Проведение зачета организуется на последней учебной неделе семестра до начала экзаменационной сессии в соответствии с утвержденным расписанием занятий. Зачет принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине. Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем обучающимся, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

**«Зачтено»** - выставляется при условии, если бакалавр показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

**«Не зачтено»** - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если бакалавр показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной  и дополнительный вопросы.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 16.09.2026 | Колотий Татьяна Борисовна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 21.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 21.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.ДВ.06.01 Информационное управление технологическими системами*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-11.1** Демонстрирует знания технических характеристик, конструктивных особенностей, назначения, режимов работы механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции | | | |
| 5 | 6 | | Оборудование пищевых перерабатывающих производств |
| 8 | 9 | | Информационное управление технологическими системами |
| 8 | 9 | | Компьютерное управление технологическими системами |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **ПКУВ-11.2** Эксплуатирует механические и автоматические устройства при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции | | | |
| 5 | 6 | | Оборудование пищевых перерабатывающих производств |
| 8 | 9 | | Информационное управление технологическими системами |
| 8 | 9 | | Компьютерное управление технологическими системами |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| ПКУВ-11: Способен использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| ПКУВ-11.1 Демонстрирует знания технических характеристик, конструктивных особенностей, назначения, режимов работы механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| продукции | | | | | |
| **Знать:** технических характеристики, конструктивные особенности, назначение, режимы работы механических и автоматических устройств при производстве и переработке сель скохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** обосновать использование механических и автоматических устройств при производстве и переработке сель скохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками эксплуатации механических и автоматических устройств при производстве и переработке сель скохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-11: Способен использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| ПКУВ-11.2 Эксплуатирует механические и автоматические устройства при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** технических характеристики, конструктивные особенности, назначение, режимы работы механических и автоматических устройств при производстве и переработке сель скохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** обосновать использование механических и автоматических устройств при производстве и переработке сель скохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками эксплуатации механических и автоматических устройств при производстве и | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| переработке сельскохозяйственной продукции. | | | | | |

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

**Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине**

1. Структура, назначение и принципы функционирования технологических систем.

2. Циклы технологической системы.

3. Виды автоматизации технологических процессов.

4. Принцип действия автоматических систем управления.

5. Автоматический контроль технологических процессов.

6. Автоматическая защита технологических процессов.

7. Дистанционное управление.

8. Автоматическое управление.

9. Автоматизированное управление.

10. Телемеханическое управление.

11. Автоматизированная система управления производством.

12. Автоматизированная система управления технологическими процессами.

13. Виды автоматического управления производственными технологическими процессами.

14. Классификация автоматических систем управления.

15. Замкнутые системы управления.

16. Разомкнутые системы управления.

17. Стабилизирующие системы управления.

18. Программные системы управления.

19. Следящие системы управления.

20. Классификация автоматических систем управления по методу управления.

21. Одномерные и многомерные автоматические системы управления.

22. Система управления сельскохозяйственным производством.

23. Локальные системы автоматического управления технологическими процессами.

24. Технические средства локальных систем автоматики.

25. Схема и принцип работы микропроцессорной системы управления с микроЭВМ.

26. Режим работы микроЭВМ в системах управления технологическими процессами.

27. Варианты оперативного управления технологическими процессами.

28. Особенности технологических процессов сельскохозяйственного производства.

29. Возмущающие и управляющие воздействия, влияющие на ход технологических процессов.

30. Структура системы управления технологическими процессами.

31. Принципы управления технологическими процессами.

32. Логическое управление технологическим процессом.

33. Программное управление технологическим процессом.

34. Использование мнемосхем в автоматизации технологических процессов.

35. Параметры, характеризующие состояние технологического процесса.

36. Виды автоматической сигнализации.

37. Элементы систем автоматики.

38. Измерительные приборы.

39. Классификация приборов для измерения давления.

40. Классификация приборов для измерения расхода.

41. Элементы автоматизации процессов хлебопекарного производства.

42. Особенности автоматизации производств пищевой промышленности.

43. Элементы автоматизации процессов на элеваторах.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Критерии оценки знаний на зачете**

Форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

Проведение зачета организуется на последней учебной неделе семестра до начала экзаменационной сессии в соответствии с утвержденным расписанием занятий. Зачет принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине. Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем обучающимся, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

**«Зачтено»** - выставляется при условии, если бакалавр показывает хорошие знания

изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

**«Не зачтено»** - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если бакалавр показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной  и дополнительный вопросы.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 16.09.2026 | Колотий Татьяна Борисовна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 21.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 21.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*К.М.01.02 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ОПК-2.1** Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | |
| 4 | 5 | | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| **ОПК-2.2** Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства | | | |
| 4 | 5 | | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | работа |
| **ОПК-2.3** Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 4 | 5 | | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| **ОПК-2.4** Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 4 | 5 | | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| **ОПК-2.5** Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде | | | |
| 4 | 5 | | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| **ОПК-4.1** Обосновывает и реализует современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | |
| 5 | 6 | | Основы научных исследований в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 4 | 5 | | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| **ОПК-4.2** Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | |
| 5 | 6 | | Основы научных исследований в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 4 | 5 | | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| **ОПК-4.3** Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | |
| 5 | 6 | | Основы научных исследований в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 4 | 5 | | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ОПК-2: Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-2.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | | | |
| **Знать:** существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** соблюдать требования природоохранного законодательства Российской Федерации; оформлять специальные документы, учетно-отчетную документацию для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами поиска и анализа нормативных | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства. | | | допускаются пробелы | | |
| ОПК-2: Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-2.2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства | | | | | |
| **Знать:** существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** соблюдать требования природоохранного законодательства Российской Федерации; оформлять специальные документы, учетно-отчетную документацию для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-2: Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-2.3 Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | | | |
| **Знать:** существующие нормативные документы по вопросам | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства. | | | | | |
| **Уметь:** соблюдать требования природоохранного законодательства Российской Федерации; оформлять специальные документы, учетно-отчетную документацию для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-2: Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-2.4 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | | | |
| **Знать:** существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** соблюдать требования природоохранного законодательства Российской Федерации; оформлять специальные | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| документы, учетно-отчетную документацию для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | | | | | |
| **Владеть:** методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-2: Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-2.5 Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде | | | | | |
| **Знать:** существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** соблюдать требования природоохранного законодательства Российской Федерации; оформлять специальные документы, учетно-отчетную документацию для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регл | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| аментирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства. | | | | | |
| ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-4.2 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** обосновывать выбор конкурентн | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| оспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | | | ошибки | | |
| **Владеть:** современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-4.3 Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | | | |
| **Знать:** современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** обосновывать выбор конкурентоспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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



**Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине «Стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции»**

Роль стандартизации в увеличении производства, повышении качества продукции растениеводства и животноводства.

Техническое законодательство, как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и оценке соответствия.

Принципы технического регулирования. Технические регламенты (ТР). Содержание и применение ТР. Структура ТР.

Порядок разработки и принятия ТР. Сущность стандартизации.

Основные понятия и термины в области стандартизации: стандартизация, стандарт, совместимость, взаимозаменяемость и др. Национальная система стандартизации Российской Федерации (НСС РФ).

Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Функции Ростехрегулирования.

Категории стандартов: национальные стандарты (межгосударственные стандарты – ГОСТы и государственные стандарты Российской Федерации - ГОСТ Р) и стандарты организаций.

Виды стандартов: основополагающие, стандарты на термины и определения, стандарты на продукцию (услуги), стандарты на процессы (работы), стандарты на методы контроля, испытаний, измерений и анализа.

Объекты стандартизации по категориям и видам стандартов. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов.

Порядок разработки и применения межгосударственных стандартов.

Международная и региональная стандартизация.

Порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции.

Добровольная сертификация. Особенности проведения добровольной сертификации.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Зачет может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Преподаватель вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Вопросы к зачету  утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой.

Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в лабораторных занятиях.

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет



основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 08.07.2026 | Беретарь Сусанна Теучежевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 18.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 18.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.ДВ.02.01 Холодильная технология*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-7.1** Обосновывает оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 67 | 78 | | Технология хранения и переработки продукции животноводства |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 4 | 4 | | Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции |
| 5 | 6 | | Хранение и переработка фруктов и овощей |
| 5 | 6 | | Холодильная технология |
| 5 | 6 | | Основы применения холода в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| **ПКУВ-7.2** Реализует оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 67 | 78 | | Технология хранения и переработки продукции животноводства |
| 5 | 6 | | Холодильная технология |
| 5 | 6 | | Основы применения холода в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 4 | 4 | | Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции |
| 5 | 6 | | Хранение и переработка фруктов и овощей |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-7: Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| ПКУВ-7.1 Обосновывает оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** принципы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | письменный опрос, зачет |
| **Уметь:** обосновать оптимальные способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения сельско хозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-7: Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| ПКУВ-7.2 Реализует оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** принципы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | письменный опрос, зачет |
| **Уметь:** обосновать оптимальные способы и режимы хранения | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| сельскохозяйственной продукции. | | | | | |
| **Владеть:** технологиями хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

1. Виды холодильной обработки и хранение пищевых продуктов.

2. Применение низких температур в пищевой промышленности.

3. Преимущества холодильной технологии перед другими способами

обработки сельскохозяйственного сырья.

4. Структура непрерывной холодильной цепи.

5. Типы холодильников, применяемые в пищевой промышленности.

6. Классификация холодильного транспорта.

7. Стационарные холодильные камеры.

8. Способы охлаждения сырья и продукции.

9. Система охлаждения холодильной установки.

10. Холодильные агенты и хладоносители.

11. Охлаждение продуктов растительного происхождения.

12. Охлаждение продуктов животного происхождения.

13. Промышленные способы охлаждения продуктов животного

происхождения.

14. Охлаждение говядины и свинины.

15. Охлаждение мяса птицы.

16. Охлаждение колбасных изделий.

17. Охлаждение яиц.

18. Охлаждение рыбы.

19. Замораживание продуктов растительного происхождения.

20. Изменение состава и свойств плодов и овощей при замораживании.

21. Замораживание продуктов животного происхождения.

22. Быстрозамороженные продукты.

23. Характеристика холодильного хранения.

24. Режимы холодильного хранения.

25. Хранение охлажденных продуктов.

26. Хранение замороженных продуктов.

27. Хранение подмороженных продуктов.

28. Изменение продуктов животного происхождения при холодильном хранении.

29. Технология отепления и размораживания.

30. Классификация способов размораживания пищевых продуктов.

31. Изменения, происходящие в продуктах питания в процессе размораживания

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

| **Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)** | **Методы обучения** | **Способы (формы) обучения** | **Средства обучения** | **Формиру** |
|---|---|---|---|---|
| Роль и значение применения низких температур в производстве пищевых продуктов. | **по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование<br><br>**по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний<br><br>**по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный | Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа | Устная речь, учебники, книги | ОПК-4 гот технологи техники б<br><br>ПК-5 спос эффектив оценивать производс |
| Основные технические приемы сохранения пищевых продуктов с помощью холода. | **по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование<br><br>**по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний<br><br>**по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный | Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа | Устная речь, учебники, книги | ОПК-4 гот технологи техники б<br><br>ПК-5 спос эффектив оценивать производс |
| Изменения физических свойств и теплофизических характеристик пищевых продуктов при холодильной обработке. | **по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование<br><br>**по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний<br><br>**по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный | Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа | Устная речь, учебники, книги | ОПК-4 гот технологи техники б<br><br>ПК-5 спос эффектив оценивать производс |
| Консервирующее действие низких температур. | **по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование<br><br>**по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний<br><br>**по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный | Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа | Устная речь, учебники, книги | ОПК-4 гот технологи техники б<br><br>ПК-5 спос эффектив оценивать производс |
| Применение близкриоскопических температур для холодильной обработки пищевых продуктов. | **по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование<br><br>**по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний<br><br>**по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный | Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа | Устная речь, учебники, книги | ОПК-4 гот технологи техники б<br><br>ПК-5 спос эффектив оценивать производс |
| | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Технология хранения охлажденных пищевых продуктов растительного происхождения в охлажденном состоянии. | **по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование<br><br>**по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний<br><br>**по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный | Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа | Устная речь, учебники, книги | ОК-7 спос<br><br>ПК-9 гото хранения растениев |
| Технология хранения охлажденных пищевых продуктов животного происхождения в охлажденном состоянии. | **по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование<br><br>**по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний<br><br>**по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный | Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа | Устная речь, учебники, книги | ОПК-4 гот технологи техники б<br><br>ПК-5 спос эффектив оценивать производс |
| Технология замораживания пищевых продуктов. | **по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование<br><br>**по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний<br><br>**по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный | Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа | Устная речь, учебники, книги | ОПК-4 гот технологи техники б<br><br>ПК-5 спос эффектив оценивать производс |
| Непрерывная холодильная цепь и ее организационно-техническая структура. | **по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование<br><br>**по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний<br><br>**по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный | Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа | Устная речь, учебники, книги | ОПК-4 гот технологи техники б<br><br>ПК-5 спос эффектив оценивать производс |
| Технология хранения мороженой продукции. | **по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование<br><br>**по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний<br><br>**по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный | Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа | Устная речь, учебники, книги | ОПК-4 гот технологи техники б<br><br>ПК-5 спос эффектив оценивать производс |

Разработчик: Подписано простой ЭП 22.09.2026 Беретарь Сусанна Теучежевна

Зав. кафедрой: Подписано простой ЭП 02.10.2026 Хатко Зурет Нурбиевна

Зав. выпускающей кафедрой: Подписано простой ЭП 02.10.2026 Хатко Зурет Нурбиевна

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.18 Введение в профессиональную деятельность*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ОПК-1.1** Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| **ОПК-1.2** Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| **ОПК-1.3** Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Письменный и устный опрос, рефераты, тесты |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.2 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Письменный и устный опрос, рефераты, тесты |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | | | | | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Письменный и устный опрос, рефераты, тесты |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

Темы 1.1 – 1.4.

1. Понятие о технологии пищевых производств. Классификация отраслей пищевой промышленности, пищевых производств (по видам сырья, готовой продукции и пр.). Особенности и структура технологических линий пищевых производств.

2. Физические процессы, их влияние на качество продуктов.

3. Химические процессы, их влияние на качество продуктов.

4. Биохимические процессы, их влияние на качество продуктов.

5. Биологические процессы, их влияние на качество продуктов.

6. Коллоидные процессы в пищевой технологии.

7. Классификация сырья в пищевой промышленности в зависимости от преимущественного содержания в нем какого-либо углевода.

8. Оценка зернового сырья, применяемого в пищевой промышленности. Строение зерна и его химический состав.

9. Общие показатели качества зерновых культур. Физические показатели зерновой массы.

10. Процессы, происходящие при хранении зерновых масс.

11. Способы и режимы хранения зерна.

12. Характеристика картофеля, как сырья для бродильного производства.

13. Сахаросодержащее сырье для бродильного производства, его строение, химический состав.

14. Характеристика хмеля, строение, химический состав

15. Научные основы технологии сахара. Характеристика сахара, его применение в пищевой промышленности. Процессы, лежащие в основе получения сахара.

16. Технологические схемы получения сахара-песка и сахара-рафинада. Показатели качества сахара.

17. Научные основы технологии крахмала и крахмалопродуктов. Характеристика крахмала и

продуктов его переработки, их использование в пищевой промышленности.

18. Процессы, лежащие в основе получения крахмала и крахмалопродуктов. Технологические

схемы производства сырого и сухого крахмала, модифицированных крахмалов, патоки,

глюкозы и глюкозосодержащих продуктов. Оценка качества крахмала и крахмалопродуктов.

19. Научные основы переработки зерна в муку, в крупу, зернопродукты. Научные основы

хлебопекарного производства.

20. Основные виды и сорта хлеба и хлебобулочных изделий. Основные процессы,

происходящие при получении хлеба.

21. Технологическая схема производствавах/б изделий. Показатели качества готовых

изделий.

9. Общие показатели качества зерновых культур. Физические показатели зерновой массы.

10. Процессы, происходящие при хранении зерновых масс.

11. Способы и режимы хранения зерна.

12. Характеристика картофеля, как сырья для бродильного производства.

13. Сахаросодержащее сырье для бродильного производства, его строение, химический состав.

14. Характеристика хмеля, строение, химический состав

15. Научные основы технологии сахара. Характеристика сахара, его применение в пищевой промышленности. Процессы, лежащие в основе получения сахара.

16. Технологические схемы получения сахара-песка и сахара-рафинада. Показатели качества сахара.

17. Научные основы технологии крахмала и крахмалопродуктов. Характеристика крахмала и продуктов его переработки, их использование в пищевой промышленности.

18. Процессы, лежащие в основе получения крахмала и крахмалопродуктов. Технологические

схемы производства сырого и сухого крахмала, модифицированных крахмалов, патоки, глюкозы и глюкозосодержащих продуктов. Оценка качества крахмала и крахмалопродуктов.

19. Научные основы переработки зерна в муку, в крупу, зернопродукты. Научные основы хлебопекарного производства.



20. Основные виды и сорта хлеба и хлебобулочных изделий. Основные процессы, происходящие при получении хлеба.

21. Технологическая схема производствавах/б изделий. Показатели качества готовых изделий.

**Темы  1.1 – 1.4.**

1. Научные основы макаронного производства. Ассортимент макаронных изделий.

Требования, предъявляемые к сырью для производства макаронных изделий. Процессы,

лежащие в основе получения макаронных изделий.

2. Технологическая схема производства макаронных изделий. Показатели качества готовойпродукции.

3. Научные основы плодоовощных консервов. Ассортимент продукции. Методы и способы

консервирования.

4. Технологическая схема производства консервированной продукции. Показатели качества

готовой продукции.

5. Научные основы технологии жиров.

6. Научные основы технологии кондитерского производства. Классификация кондитерской

промышленности. Основные виды сырья и полуфабрикатов кондитерского производства.

Процессы, лежащие в основе переработки сырья в кондитерские изделия. Особенности

получения различных групп кондитерских изделий.

7. Научные основы производства пива.Характеристика сырья для получения пива. Солод и

несоложенное сырье.

8. Технология производства солода. Очистка и сортирование зерна.

9. Замачивание зерна. Цель проращивания. Сушка - заключительная стадия производства солода, ее цель.

10. Технологические схемы производства пива.

11. Процессы, происходящие на отдельных технологических стадиях полученияпива

12. Научные основы технологии безалкогольных напитков.

13. Технологическая схема производства спирта. Процессы, происходящие при получении этилового спирта.

14. Сырье для производства этилового спирта. Подготовка зерна, картофеля, мелассы. Подготовка осахаривающих материалов.

15. Разваривание крахмалсодержащего сырья при производстве этилового спирта. Осахаривание крахмалсодержащего сырья.

16. Характеристика дрожжей для спиртового производства. Культивирование дрожжей для производства этилового спирта. Сбраживание осахаренной массы.

17. Извлечение спирта из бражки, его очистка.

18. Производство ликеро-водочных изделий.

19. Основы технологии виноделия. Сырье для виноделия. Классификация вин.

20. Технологическая схема переработки винограда по белому.

21. Технологическая схема переработки винограда по красному.

22. Процесс спиртового брожения. Основные, вторичные и побочные продукты спиртового брожения. Характеристика дрожжей для производства вин. Использование чистых культур

винных дрожжей.

23. Выдержка виноматериалов, ее цель. Процессы при выдержке.

**Темы рефератов:**

1. Получение хлеба из гречично – пшеничной муки.

2. Отличительные особенности приготовления ржаного и пшеничного хлеба.

3. Пищевая ценность хлебобулочных изделий.

4. Дополнительное сырье и его влияние на качество теста и готового хлеба.

Пищевая ценность масел и жиров.

4. Сырье применяемое для производства масел и жиров.

Вторичные продукты сахарного производства.

5. Использование сахарозаменителей для приготовления диабетических продуктов.

6. Использование пектина в производстве кондитерских изделий

7. Применение разрыхлителей, студнеобразователей, и эмульгаторов в кондитерском

производстве.

8. Использование крахмала и крахмалопродуктов в пищевой и медицинской промышленности.

9. Использование крахмальной патоки в пищевой промышленности.

10. История развития виноделия.

11. Пищевая ценность виноградных вин.

12. Фальсификация и идентификация виноградных вин.

13. Вторичные продукты переработки винограда и их использование в пищевой и

медицинской промышленности.

14. Мировая история пивоварения.

15. Дрожжи, используемые для производства пива.

16. Использование ферментных препаратов нового поколения в пивоваренном производстве.

17. Идентификация и фальсификация пивоваренной и безалкогольной продукции.

18. Использование нетрадиционного сырья для производства безалкогольной продукции.

**Вопросы для промежуточного контроля знаний (экзамен) по дисциплине «Введение в технологии продуктов питания»**

Содержание и задачи дисциплины. Понятие о технологии пищевых производств.

Классификация отраслей пищевой промышленности, пищевых производств (по видам сырья, готовой продукции и пр.). Особенности и структура технологических линий пищевых производств.

2. Физические процессы, их влияние на качество продуктов.

3. Химические процессы, их влияние на качество продуктов.

4. Биохимические процессы, их влияние на качество продуктов.

5. Биологические процессы, их влияние на качество продуктов.

6. Коллоидные процессы в пищевой технологии.

7. Классификация сырья в пищевой промышленности в зависимости от преимущественного содержания в нем какого-либо углевода.

8. Оценка зернового сырья, применяемого в пищевой промышленности. Строение зерна и его

химический состав. 9. Общие показатели качества зерновых культур. Физические показатели зерновой массы.

10. Процессы, происходящие при хранении зерновых масс.

11. Способы и режимы хранения зерна.

12. Характеристика картофеля, как сырья для бродильного производства.

13. Сахаросодержащее сырье для бродильного производства, его строение, химический состав.

14. Характеристика хмеля, строение, химический состав

15. Научные основы технологии сахара. Характеристика сахара, его применение в пищевой промышленности. Процессы, лежащие в основе получения сахара.

16. Технологические схемы получения сахара-песка и сахара-рафинада. Показатели качества сахара.

17. Научные основы технологии крахмала и крахмалопродуктов. Характеристика крахмала и продуктов его переработки, их использование в пищевой промышленности.

18. Процессы, лежащие в основе получения крахмала и крахмалопродуктов. Технологические схемы производства сырого и сухого крахмала, модифицированных крахмалов, патоки, глюкозы и глюкозосодержащих продуктов. Оценка качества крахмала и крахмалопродуктов.

19. Научные основы переработки зерна в муку, в крупу, зернопродукты. Научные основы хлебопекарного производства.

20. Основные виды и сорта хлеба и хлебобулочных изделий. Основные процессы, происходящие при получении хлеба.



21. Технологическая схема производствавах/б изделий. Показатели качества готовых изделий.

22. Научные основы макаронного производства.Ассортимент макаронных изделий. Требования, предъявляемые к сырью для производства макаронных изделий. Процессы, лежащие в основе получения макаронных изделий.

23. Технологическая схема производства макаронных изделий. Показатели качества готовой продукции.

24. Научные основы плодоовощных консервов. Ассортимент продукции. Методы и способы консервирования.

25. Технологическая схема производства консервированной продукции. Показатели качества готовой продукции.

26. Научные основы технологии жиров.

27. Научные основы технологии кондитерского производства. Классификация кондитерской промышленности. Основные виды сырья и полуфабрикатов кондитерского производства. Процессы, лежащие в основе переработки сырья в кондитерские изделия. Особенности получения различных групп кондитерских изделий.

28. Научные основы производства пива.Характеристика сырья для получения пива. Солод и несоложенное сырье.

29. Технология производства солода. Очистка и сортирование зерна.

30. Замачивание зерна. Цель проращивания. Сушка - заключительная стадия производства

солода, ее цель.

31. Технологические схемы производства пива.

32. Процессы, происходящие на отдельных технологических стадиях полученияпива

33. Научные основы технологии безалкогольных напитков.

34. Технологическая схема производства спирта. Процессы, происходящие при получении этилового спирта.

35. Сырье для производства этилового спирта. Подготовка зерна, картофеля, мелассы. Подготовка осахаривающих материалов.

36. Разваривание крахмалсодержащего сырья при производстве этилового спирта. Осахаривание крахмалсодержащего сырья.

37. Характеристика дрожжей для спиртового производства. Культивирование дрожжей для производства этилового спирта. Сбраживание осахаренной массы.

38. Извлечение спирта из бражки, его очистка.

39. Производство ликеро-водочных изделий.

40. Основы технологии виноделия. Сырье для виноделия. Классификация вин.

41. Технологическая схема переработки винограда по белому.

42. Технологическая схема переработки винограда по красному.

43. Процесс спиртового брожения. Основные, вторичные и побочные продукты спиртового брожения. Характеристика дрожжей для производства вин. Использование чистых культур винных дрожжей.

44. Выдержка виноматериалов, ее цель. Процессы при выдержке.

**45. Научные основы технологии хлебопекарных дрожжей. Характеристика сырья и дрожжевых культур. Технологическая схема производства прессованных хлебопекарных дрожжей. Показатели качества готовой продукции.**

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Тестовые задания для контроля знаний.**

Вариант 1

**Вопрос 1.**

Исключите свойства не относящиеся к белкам.

1. Пенообразование.

2. Способность к гидролизу.

3. Денатурация.

4. Способность к реакции этерификации.

**Вопрос 2.**

Что такое дефекация?

1. Обработка диффузионного сока известью.

2. Обработка диффузионного сока адсорбентами.

3. Удаление избытка извести CO2.

4. Насыщение CO2.

**Вопрос3.**

Что называется технической зрелостью винограда?

1. Способность семян к прорастанию.

2. Состояние ягод, когда в определенном соотношении накапливаются сахара и органические кислоты.

3. Когда сахаристость винограда достигает определенных значений.

4. Когда содержание сухих веществ винограда достигает определенных значений.

**Вопрос 4.**

Что является основным сырьем для производства патоки?

1. Сахарная свекла.

2. Дрожжевые автолизаты.

3. Крахмал.

4. Меласса.

**Вопрос 5.**

Горькие вещества хмеля находятся в:

1. хмелевом масле;

2. лупулиновыхзернах;

3. твердых смолах;

4. полифенолныхкомплексах.

**Вопрос 6.**

Хранение картофеля осуществляется:

1. В траншеях.

2. В буртах.

3. В силосах.

4. В кагатах.

**Вопрос 7.**

Меласса является отходом:

1. пивоваренного производства;

2. виноделия;

3. дрожжевого производства;

4. свеклосахарного производства.

**Вопрос 8.**

Количество воды вносимой в тесто, зависит: (исключить неправильные ответы)

1. от вида муки и изделий.

2. От влажности муки.

3. От количества жира и сахара.

4. От количества соли

**Вопрос 9.**

Температура кислотного гидролиза крахмала?

1. 100 0С

2. 140-1500С

3. 120-1300С

4. 2000С

**Вопрос 10.**

Что означает «переработка винограда по красному»?

1. Переработка красных сортов винограда.

2. Переработка красных и белых сортов винограда с быстрым отделением сусла от мезги.

3. Переработка красных и белых сортов винограда с продленным контактом сусла с мезгой.

4. Переработка красных сортов винограда с обязательным брожением сусла на мезге.

Вариант 2

**Вопрос 1.**

К неусвояемым углеводам относятся:

1. Пектиновые вещества.

2. Глюкоза.

3. Декстрины.

4. Фруктоза.

**Вопрос 2.**

Сырьем для производства пива является:

1. пшеница;

2. меласса;

3. ячмень;

4. картофель.

**Вопрос 3.**

Какая влажность зерна называется критической?

1. до 14%;

2. более 17%;

3. 14,5-15,5%;

4. 15,5-17%.

**Вопрос 4.**

Основные углеводы винограда.

1. глюкоза;

2. сахароза;

3. фруктоза;

4. пектин.

**Вопрос 5.**

Сахарозу извлекают из свеклы:

1. кипячением;

2. диффузионным способом;

3. гидролитическим расщеплением;

4. ферментацией.

**Вопрос 6.**

Что называется коэффициентом извлечения крахмала?

1. Отношение массы полученного крахмала к массе крахмала, содержащегося в переработанном сырье.

2. Отношение массы крахмала, содержащегося в переработанном сырье к массе полученного крахмала.

3. Отношение массы полученного крахмала к массе сырья.

4. Отношение массы сырья к массе полученного крахмала.

**Вопрос 7.**

Что такое патока?

1. Отход свеклосахарного производства.

2. Отход солодовенного производства.

3. Продукт неполного гидролиза крахмала.

4. Продукт реакции меланоидинообразования.

**Вопрос 8.**

Как соль влияет на качество теста?

1. Задерживает спиртовое брожение.

2. Задерживает молочнокислое брожение.

3. Повышает пористость теста.

4. Повышает пластичность теста.

**Вопрос 9.**

Что такое гомогенизация?

1. Удаление воздуха из продукта.

2. Доведение продукта до тонкодисперсной массы.

3. Протирание на протирочных машинах.

4. Насыщение продукта диоксидом углерода.

**Вопрос 10.**

Что называется бланшированием?

1. Кратковременная тепловая обработка продукта паром, водой или растворами солей,

сахара, кислот.

2. Кратковременная тепловая обработка продукта исключительно горячей водой.

3. Кипячение продукта в течение 10 минут.

4. Легкое, непродолжительное обжаривание в паромасляных печах.

Вариант 3

**Вопрос 1.**

Что называется инвертным сахаром?

1. Смесь глюкозы и мальтозы.

2. Смесь глюкозы и фруктозы.

3. Полисахариды 2-го порядка.

4. Полисахариды 1-го порядка.

**Вопрос 2.**



Суть биохимических процессов, происходящих в тесте.

1. Ферментативный гидролиз белков.

2. Ферментативный гидролиз крахмала.

3. Окисление углеводов.

4. Процесс меланоидинообразования.

**Вопрос 3.**

Сколько циклов кристаллизации предусмотрено в сахарном производстве?

1. Три.

2. Два.

3. Четыре.

4. Один.

**Вопрос 4.**

До какого содержания сухих веществ сгущают диффузионный сок при производстве сахара?

1. 65%.

2. 92,5-93,5%.

3. 70-80%.

4. 80-90%.

**Вопрос 5.**

Причины самосогревания зерна при хранении?

1. Повышение температуры зерновой массы.

2. Понижение температуры зерновой массы.

3. Протекание биохимических процессов.

4. Прохождение гидролиза полисахаридов.

**Вопрос 6.**

Какие вина называются столовыми?

1. Вина не содержащие сахара.

2. Вина приготовленные без добавления спирта-ректификата.

3. Белые вина.

4. Вина насыщенные диоксидом углерода.

**Вопрос 7.**

Что такое солод?

1. Отход свеклосахарного производства.

2. Продукт неполного гидролиза крахмала.

3. Пророщенное и высушенное при определенных условиях зерно.

4. Отход винодельческого производства.

**Вопрос 8.**

Какое вино относится к коллекционным?

1. Вино высокого качества.

2. Вино контролируемое по происхождению.

3. Вино выдержанное в дубовой таре не менее 3 лет.



4. Марочное вино, дополнительно выдержанное в бутылках не менее 3 лет.

**Вопрос 9.**

Основной углевод в зерновых культурах.

1. Пектин.

2. Геммицеллюлоза.

3. Крахмал.

47/69

4. Сахароза.

**Вопрос 10.**

Температура диффузии сахарозы при производстве сахара?

1. 1000С

2. до 500С

3. до 750С

4. 50-600С

Вариант 4

**Вопрос 1.**

Какие зерновые культуры называются голозерными?

1. Культуры, у которых мякинная оболочка отсутствует.

2. Культуры, у которых мякинная оболочка удаляется при молотьбе.

3. Культуры, у которых мякинная оболочка срослась с зерном.

4. Культуры, не имеющие алейронового слоя.

**Вопрос 2.**

Что называется утфелем?

1. Продукт, полученный после уваривания сахарного сиропа.

2. Продукт, полученный после дефекации.

3. Продукт, полученный после сатурации.

4. Отход свеклосахарного производства.

**Вопрос 3.**

Сколько стадий включает процесс гидролиза крахмала?

1. Одну.

2. Две.

3. Три.

4. Четыре.

**Вопрос 4.**

Какова продолжительность периода созревания муки?

1. До 1 месяца.

2. Три месяца.

3. Шесть месяцев.

4. Полтора - два месяца.

**Вопрос 5.**

Для ускорения брожения теста добавляют сахар, в количестве:

1. 10-20%;

2. до 10%;

3. до 50%;

4. до 5%.

**Вопрос 6.**

Что такое отсдобка?

1. Добавление сахара до начала брожения.

2. Добавление сахара в конце брожения.

3. Добавление жира.

4. Добавление разрыхлителя.

**Вопрос 7.**

Как называется водно-спиртовый раствор при производстве водок?

1. Купаж.

2. Сортировка.

3. Ассамбляж.

4. Сусло.

**Вопрос 8.**

Как называется осахаренная масса в производстве спирта?

1. Сусло.

2. Сортировка.

3. Бражка.

4. Солодовое молоко.

**Вопрос 9.**

**Температура сушки карамельного солода для пивоварения?**

**1. 1050С**

**2. 850С**

**3. 1400С**

**4. 2000С**

**Вопрос 10.**

Для осахаривания крахмалсодержащего сырья в спиртовом производстве используют:

1. свежепроросшее зерно;

2. проросшее и высушенное при определенных условиях зерно;

3. ферменты плесневых грибов;

4. свежепроросшее зерно или ферменты.

**Тестовые задания для контролязнаний.**

Вариант 1

**Вопрос 1.**

Исключите свойства не относящиеся к белкам.

1. Пенообразование.

2. Способность к гидролизу.

3. Денатурация.

4. Способность к реакции этерификации.

**Вопрос 2.**

Что такое дефекация?

1. Обработка диффузионного сока известью.

2. Обработка диффузионного сока адсорбентами.

3. Удаление избытка извести CO2.

4. Насыщение CO2.

**Вопрос3.**

Что называется технической зрелостью винограда?

1. Способность семян к прорастанию.

2. Состояние ягод, когда в определенном соотношении накапливаются сахара и органические кислоты.

3. Когда сахаристость винограда достигает определенных значений.

4. Когда содержание сухих веществ винограда достигает определенных значений.

**Вопрос 4.**

Что является основным сырьем для производства патоки?

1. Сахарная свекла.

2. Дрожжевые автолизаты.

3. Крахмал.

4. Меласса.

**Вопрос 5.**

Горькие вещества хмеля находятся в:

1. хмелевом масле;

2. лупулиновыхзернах;

3. твердых смолах;

4. полифенолныхкомплексах.

**Вопрос 6.**

Хранение картофеля осуществляется:

1. В траншеях.

2. В буртах.

3. В силосах.

4. В кагатах.

**Вопрос 7.**

Меласса является отходом:

1. пивоваренного производства;

2. виноделия;

3. дрожжевого производства;

4. свеклосахарного производства.

**Вопрос 8.**

Количество воды вносимой в тесто, зависит: (исключить неправильные ответы)

1. от вида муки и изделий.

2. От влажности муки.

3. От количества жира и сахара.

4. От количества соли

**Вопрос 9.**

Температура кислотного гидролиза крахмала?

1. 100 0С

2. 140-1500С

3. 120-1300С

4. 2000С

**Вопрос 10.**

Что означает «переработка винограда по красному»?

1. Переработка красных сортов винограда.

2. Переработка красных и белых сортов винограда с быстрым отделением сусла от мезги.

3. Переработка красных и белых сортов винограда с продленным контактом сусла с мезгой.

4. Переработка красных сортов винограда с обязательным брожением сусла на мезге.

Вариант 2

**Вопрос 1.**

К неусвояемым углеводам относятся:

1. Пектиновые вещества.

2. Глюкоза.

3. Декстрины.

4. Фруктоза.

**Вопрос 2.**

Сырьем для производства пива является:

1. пшеница;

2. меласса;

3. ячмень;

4. картофель.

**Вопрос 3.**

Какая влажность зерна называется критической?

1. до 14%;

2. более 17%;

3. 14,5-15,5%;

4. 15,5-17%.

**Вопрос 4.**

Основные углеводы винограда.

1. глюкоза;

2. сахароза;

3. фруктоза;

4. пектин.

**Вопрос 5.**

Сахарозу извлекают из свеклы:

1. кипячением;

2. диффузионным способом;

3. гидролитическим расщеплением;

4. ферментацией.

**Вопрос 6.**

Что называется коэффициентом извлечения крахмала?

1. Отношение массы полученного крахмала к массе крахмала, содержащегося в переработанном сырье.



2. Отношение массы крахмала, содержащегося в переработанном сырье к массе полученного крахмала.

3. Отношение массы полученного крахмала к массе сырья.

4. Отношение массы сырья к массе полученного крахмала.

**Вопрос 7.**

Что такое патока?

1. Отход свеклосахарного производства.

2. Отход солодовенного производства.

3. Продукт неполного гидролиза крахмала.

4. Продукт реакции меланоидинообразования.

**Вопрос 8.**

Как соль влияет на качество теста?

1. Задерживает спиртовое брожение.

2. Задерживает молочнокислое брожение.

3. Повышает пористость теста.

4. Повышает пластичность теста.

**Вопрос 9.**

Что такое гомогенизация?

1. Удаление воздуха из продукта.

2. Доведение продукта до тонкодисперсной массы.

3. Протирание на протирочных машинах.

4. Насыщение продукта диоксидом углерода.

**Вопрос 10.**

Что называется бланшированием?

1. Кратковременная тепловая обработка продукта паром, водой или растворами солей, сахара, кислот.

2. Кратковременная тепловая обработка продукта исключительно горячей водой.

3. Кипячение продукта в течение 10 минут.

4. Легкое, непродолжительное обжаривание в паромасляных печах.

Вариант 3



**Вопрос 1.**

Что называется инвертным сахаром?

1. Смесь глюкозы и мальтозы.

2. Смесь глюкозы и фруктозы.

3. Полисахариды 2-го порядка.

4. Полисахариды 1-го порядка.

**Вопрос 2.**

Суть биохимических процессов, происходящих в тесте.

1. Ферментативный гидролиз белков.

2. Ферментативный гидролиз крахмала.

3. Окисление углеводов.

4. Процесс меланоидинообразования.

**Вопрос 3.**

Сколько циклов кристаллизации предусмотрено в сахарном производстве?

1. Три.

2. Два.

3. Четыре.

4. Один.

**Вопрос 4.**

До какого содержания сухих веществ сгущают диффузионный сок при производстве сахара?

1. 65%.

2. 92,5-93,5%.

3. 70-80%.

4. 80-90%.

**Вопрос 5.**

Причины самосогревания зерна при хранении?

1. Повышение температуры зерновой массы.

2. Понижение температуры зерновой массы.

3. Протекание биохимических процессов.

4. Прохождение гидролиза полисахаридов.

**Вопрос 6.**

Какие вина называются столовыми?

1. Вина не содержащие сахара.

2. Вина приготовленные без добавления спирта-ректификата.

3. Белые вина.

4. Вина насыщенные диоксидом углерода.

**Вопрос 7.**

Что такое солод?

1. Отход свеклосахарного производства.

2. Продукт неполного гидролиза крахмала.

3. Пророщенное и высушенное при определенных условиях зерно.

4. Отход винодельческого производства.

**Вопрос 8.**

Какое вино относится к коллекционным?

1. Вино высокого качества.

2. Вино контролируемое по происхождению.

3. Вино выдержанное в дубовой таре не менее 3 лет.

4. Марочное вино, дополнительно выдержанное в бутылках не менее 3 лет.

**Вопрос 9.**

Основной углевод в зерновых культурах.

1. Пектин.

2. Геммицеллюлоза.

3. Крахмал.

47/69

4. Сахароза.

**Вопрос 10.**

Температура диффузии сахарозы при производстве сахара?

1. 1000С

2. до 500С

3. до 750С

4. 50-600С

Вариант 4

**Вопрос 1.**

Какие зерновые культуры называются голозерными?

1. Культуры, у которых мякинная оболочка отсутствует.

2. Культуры, у которых мякинная оболочка удаляется при молотьбе.

3. Культуры, у которых мякинная оболочка срослась с зерном.

4. Культуры, не имеющие алейронового слоя.

**Вопрос 2.**

Что называется утфелем?

1. Продукт, полученный после уваривания сахарного сиропа.

2. Продукт, полученный после дефекации.

3. Продукт, полученный после сатурации.

4. Отход свеклосахарного производства.

**Вопрос 3.**

Сколько стадий включает процесс гидролиза крахмала?

1. Одну.

2. Две.

3. Три.

4. Четыре.

**Вопрос 4.**

Какова продолжительность периода созревания муки?

1. До 1 месяца.

2. Три месяца.

3. Шесть месяцев.

4. Полтора - два месяца.

**Вопрос 5.**

Для ускорения брожения теста добавляют сахар, в количестве:

1. 10-20%;

2. до 10%;

3. до 50%;

4. до 5%.

**Вопрос 6.**

Что такое отсдобка?

1. Добавление сахара до начала брожения.

2. Добавление сахара в конце брожения.

3. Добавление жира.

4. Добавление разрыхлителя.

**Вопрос 7.**

Как называется водно-спиртовый раствор при производстве водок?

1. Купаж.

2. Сортировка.

3. Ассамбляж.

4. Сусло.

**Вопрос 8.**

Как называется осахаренная масса в производстве спирта?

1. Сусло.

2. Сортировка.

3. Бражка.

4. Солодовое молоко.

**Вопрос 9.**

**Температура сушки карамельного солода для пивоварения?**

**1. 1050С**

**2. 850С**

**3. 1400С**

**4. 2000С**

**Вопрос 10.**

Для осахаривания крахмалсодержащего сырья в спиртовом производстве используют:

1. свежепроросшее зерно;

2. проросшее и высушенное при определенных условиях зерно;

3. ферменты плесневых грибов;

4. свежепроросшее зерно или ферменты.

| № вопроса | Вариант №1 | Вариант №2 | Вариант №3 | Вариант №4 |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 4 | 1 и 3 | 2 | 1 |
| 2 | 1 | 3 | 1 и 2 | 1 |
| 3 | 2 | 2 | 1 | 3 |
| 4 | 3 | 1 и 3 | 3 | 4 |
| 5 | 2 | 2 | 3 | 2 |
| 6 | 1 и 4 | 1 | 2 | 2 |
| 7 | 4 | 3 | 3 | 2 |
| 8 | 4 | 1 и 2 | 4 | 1 |
| 9 | 2 | 2 | 3 | 2 |
| 10 | 3 | 1 | 3 | 4 |

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 28.09.2026 | Колодина Екатерина Михайловна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 02.10.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 02.10.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.09.02 Технология молока и молочных продуктов*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

## Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-9.1** Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции животноводства | | | |
| 67 | 78 | | Технология хранения и переработки продукции животноводства |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции животноводства |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 8 | 9 | | Технология производства сыра |
| 8 | 8 | | Технология молока и молочных продуктов |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных животных ресурсов |
| 8 | 9 | | Технология побочных продуктов убоя животных |
| 8 | 9 | | Технология продуктов из вторичного молочного сырья |
| **ПКУВ-9.2** Обосновывает и реализует технологии переработки продукции животноводства | | | |
| 67 | 78 | | Технология хранения и переработки продукции животноводства |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 8 | | Технология молока и молочных продуктов |
| 8 | 9 | | Технология побочных продуктов убоя животных |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | продукции животноводства |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных животных ресурсов |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Технология продуктов из вторичного молочного сырья |
| 8 | 9 | | Технология производства сыра |
| **ПКУВ-15.1** Выполняет технологические операции производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями | | | |
| 67 | 78 | | Технология хранения и переработки продукции животноводства |
| 8 | 8 | | Технология молока и молочных продуктов |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Технология производства сыра |
| **ПКУВ-15.2** Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного сырья | | | |
| 8 | 8 | | Технология молока и молочных продуктов |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Технология производства сыра |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-9: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства | | | | | |
| ПКУВ-9.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции животноводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | экзамен |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **Уметь:** обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-9: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства | | | | | |
| ПКУВ-9.2 Обосновывает и реализует технологии переработки продукции животноводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | экзамен |
| **Уметь:** обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-15: Способен осуществлять технологический процесс производства продуктов питания из молочного сырья, лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | | | | | |
| ПКУВ-15.1 Выполняет технологические операции производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями | | | | | |
| **Знать:** - порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья;- нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | экзамен |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| молочного сырья;- основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья;- основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья. | | | | | |
| **Уметь:** - подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья;- рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;- поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья;- поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из молочного сырья. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - способностью регулирования параметров и режимов технологических операций производства | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;- способностью регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;- способностью упаковки и маркировки готовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании. | | | | | |
| ПКУВ-15: Способен осуществлять технологический процесс производства продуктов питания из молочного сырья, лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | | | | | |
| ПКУВ-15.2 Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного сырья | | | | | |
| **Знать:** - нормативные правовые акты и нормативно-техническую документацию, регламентирующую методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;- порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного сырья;- методы расчета результатов проведения лабораторного | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | экзамен |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного сырья. | | | | | |
| **Уметь:** - осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;- проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с регламентами;- подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - методами отбора проб для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного сырья;- методами проведения лабораторного | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации. | | | | | |

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

**Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине**

1.Состояние молочной отрасли на текущий момент и перспективы ее развития.

Основные направления развития по отраслям (цельномолочная, маслодельная, сыродельная, молочно-консервная и т.д.).

2. Молоко пастеризованное. Требования ГОСТа к сырью. Ассортимент. Общая

технологическая схема производства с обоснованием режимов технологических операций.

3. Особенности технологии отдельных видов питьевого молока и молочных напитков: молоко восстановленное, молоко топленое, молоко с кофе. Обоснование применяемых режимов гомогенизации и пастеризации.

4. Молоко стерилизованное. Требования к сырью. Ассортимент. Общая

технологическая схема производства с обоснованием режимов технологических операций. Технология асептического фасования продукта.

5. Технология производства стерилизованного молока одноступенчатым способом. Обоснование режимов технологических операций. Стерилизационно-охладительные установки, принцип работы.

6. Технология производства стерилизованного молока двухступенчатым способом. Технологические операции производства. Физико-химические изменения молока при тепловой обработке.

7. Технология сливок питьевых и сливочных напитков. Обоснование режимов

технологических операций.

8. Технология производства стерилизованные сливок. Пороки пастеризованных и

стерилизованных молока и сливок, меры их предупреждения.

9. Кисломолочные продукты. Диетические и лечебные свойства кисломолочных

продуктов. Классификация и ассортимент.

10. Способы производства кисломолочных напитков. Технологическая схема

производства напитков термостатным и резервуарным способом. Достоинства и недостатки способов.

11. Общая технология производства кисломолочных напитков. Обоснование

применяемых режимов пастеризации и гомогенизации. Аппаратурное оформление процесса.

12. Технологические особенности производства кисломолочных напитков

молочнокислого и смешенного брожения на конкретных примерах.

13. Особенности технологии производства отдельных видов кисломолочных напитков: простокваши, ряженка, йогурт, «Снежок»

14. Технология производства ацидофильных напитков: ацидофилин, ацидофильно-дрожжевое молоко, ацидолакт, ацидофильное молоко.

15. Технология производства кефира. Обоснование технологических операций.

Факторы, обуславливающие специфические органолептические показатели продукта.

16. Направления повышения стойкости при хранении и стабильности консистенции кисломолочных продуктов.

17. Ассортимент и классификация способов производства сметаны. Общая схема

технологического процесса производства сметаны. Обоснование режимов тепловой обработки, созревания и сквашивания сливок.

18. Факторы, влияющие на консистенцию сметаны. Возможности ускорения процесса сквашивания и созревания сметаны. Пороки кисломолочных напитков и сметаны и меры их предупреждения

19. Особенности технологии сметаны пониженной жирности. Технологическая схема производства. Стабилизация структуры сметаны пониженной жирности.

20. Ассортимент творога и основные его показатели. Способы производства творога. Способы коагуляции белков молока в производстве творога.

21. Традиционный способ производства творога. Нормализация молока. Недостатки традиционного способа. Технологическая схема производства.

22. Раздельный способ производства творога. Обоснование режимов технологических операций. Способы ускорения сквашивания и синерезиса творожного сгустка.

23. Производство творога с использованием ванн-сеток и ванн с прессующими

сетками. Технологическая схема производства.

24. Производство творога на поточно-механизированной линии Я9-ОПТ.

Технологическая схема производства с обоснованием параметров технологических операций.

25. Производство творога на поточно-механизированной линии с использованием

сепаратора-творогоотделителя с обоснованием параметров технологических операций.

26. Творожные изделия. Ассортимент. Общая технология. Особенности производства глазированных сырков, творога зерненного,

27. Взбитые и аэрированные творожные изделия. Общая технология. Пороки творога и творожных изделий.

28. Мороженое. Ассортимент. Сырье для производства. Общая технология

производства мороженого с обоснованием режимов технологических операций.

29. Назначение процессов фризирования и закаливания при производстве мороженого. Пороки мороженого и меры их предупреждения.

30. Технологическая схема производства творога кислотным и кислотно-сычужным способом с характеристикой синеретических свойств сгустка.

31. Состав заквасок для кисломолочных продуктов. Приготовление лабораторной и производственной заквасок. Закваски прямого внесения.

32. Технология кисломолочных напитков с бифидобактериями. Требования к сырью, закваскам, кисломолочным продуктам с бифидобактериями.

33. Молочные десерты: пудинги, кремы, пасты. Ассортимент, характеристика,

особенности технологии.

34. Сыры. Пищевая ценность. Требования, предъявляемые к молоку в сыроделии – характеристика молока по органолептическим, физико-химическим и санитарно-гигиеническим показателям.

35. Сыропригодность молока и пути повышения сыропригодности. Биотехнология

созревания молока. Коррекция минерального и микробиологического состава молока.

36. Подготовка молока к свертыванию: обоснование режимов и параметров

созревания, нормализации и пастеризации молока, доз сычужного фермента и бактериальных заквасок.

37. Роль заквасок в технологии сыров. Достоинства лиофилизированных концентратов прямого внесения в производства сыров.

38. Обработка сгустка, формование, прессование и посолка в технологии сыров.

Назначение операций и обоснование параметров.

39. Микробиологические и биохимические процессы при созревании сыров. Вещества, формирующие органолептические показатели сыров.

40. Общая технологическая схема производства сыров. Факторы, влияющие на

плотность сгустка, выделение сыворотки и готовность сырного зерна к формованию.

41. Органолептическая оценка сыров. Пороки натуральных сыров и меры,

предупреждающие их появление

42. Твердые сыры с высокой температурой второго нагревания. Технологические

особенности производства и созревания на примере швейцарского сыра.

43. Общая характеристика сыров с низкой температурой второго нагревания.

Технологические особенности производства на примере голландского сыра.

44. Технология твердых сыров с низкой температурой нагревания и высоким уровнем молочнокислого брожения. Процесс чеддеризации на примерах сыров (российский и чеддер).

45. Классификация и общая характеристика мягких созревающих сыров.

Биотехнологические особенности производства и созревания. Роль поверхностной микрофлоры. Примеры.

46. Мягкие сычужные сыры, созревающие при участии молочнокислых бактерий и

поверхностной сырной слизи.

47. Мягкие сычужные сыры, созревающие при участии молочнокислых бактерий и

поверхностной белой плесени.

48. Мягкие сычужные сыры, созревающие при участии молочнокислых бактерий и

поверхностной голубой плесени.

49. Технология мягких сыров без созревания и сыров лечебно-профилактического

назначения. Видовые особенности.

50. Сыры и сырные массы для плавления. Способы ускорения созревания сыров.

51. Теоретические основы производства плавленых сыров. Общая биотехнология плавленых сыров. Соли-плавители и их роль в технологии плавленых сыров.

52. Общая характеристика и классификация плавленых сыров. Характеристика

отдельных групп плавленых сыров. Принципы составления сырной смеси для плавления.

53. Характеристика, классификация, состав видов сливочного масла. Требования, предъявляемые к качеству молока и сливок Пороки сливок и способы их устранения

54. Физико-химическая сущность превращения сливок в сливочное масло (обращение фаз). Способы производства масла. Требования, предъявляемые в маслоделии к жирности сливок.

55. Технологическая схема производства масла способом сбивания с обоснованием режимов технологических операций. Факторы, влияющие на скорость сбивания, консистенцию масла и степень использования жира.

56. Технологическая схема производства масла способом преобразования высокожирных сливок с обоснованием режимов технологических операций. Способы контроля консистенции масла.

57. Особенности технологии соленого и кисло-сливочного масла. Бактериальные закваски. Способы и режимы сквашивания сливок.

58. Технологии получения концентратов молочного жира (топленое масло и молочный жир).

59. Теоретические основы и принципы консервирования: абиоз, анабиоз (осмоанабиоз и ксероанабиоз). Активность воды и осмотическое давление и роль этих показателей в производстве молочных консервов.

60. Классификация молочных консервов Особенность процесса нормализации смесей в производстве молочных консервов. Способы получения сгущенных и сухих молочных консервов.

61. Требования к молоку для производства молочных консервов. Общие технологические операции производства молочных консервов с обоснованием режимов**.**

62. Технология молочных консервов с сахаром: ассортимент, пищевая ценность, характеристика продуктов. Технологическая схема производства. Требования к сахарозе и способы её введения в продукт.

63. Схема технологических операций производства сгущенного молока с сахаром. Способы режимы кристаллизация лактозы. Пороки молочных консервов с сахаром и меры их предупреждения.

64. Особенности технологии производства кофе со сгущенным молоком и сахаром, кофе и какао со сгущенным молоком сахаром

65. Сгущенные стерилизованные молочные консервы: ассортимент, пищевая ценность. Регулирование солевого равновесия молока, способы введения солей-стабилизаторов.

66. Контроль режима стерилизации. Теоретические основы и принципы консервирования. Технологическая схема производства сгущенных стерилизованных молочных консервов.

67. Сухие молочные консервы: ассортимент, пищевая ценность, характеристика продуктов. Технологическая схема производства с обоснованием технологических операций.



68. Способы сушки: контактная, распылительная, сублимационная. Влияние режимов и способов сушки на качество сухого молока. Требования к фасованию, упаковке и хранению сухих молочных консервов.

69. Способы сушки: контактная, распылительная, сублимационная. Влияние режимов и способов сушки на качество сухого молока. Требования к фасованию, упаковке и хранению сухих молочных консервов.

70. Теоретические основы и технология получения быстрорастворимого сухого молока с обоснованием технологических режимов.

71. Пороки стерилизованных, сухих и сгущенных молочных консервов с сахаром и меры их предупреждения.

72. Состав и свойства женского и коровьего молока. Принципы создания заменителей женского молока. Особенности технологии молочных продуктов для детей «Малютка», «Малыш», «Детолакт».

**Тестовые задания**

1. Какое количество молока отбирают для полного анализа молока (определение массовой доли жира, кислотности, плотности)?

а) 1 л;

б) 0,5 л;

в) 0,25 л;

2. Чем отбирают пробы молока из фляг?

а) кружкой;

б) пробником

в) мутовкой;

3. При какой температуре проводят анализы молока?

а) при 20 ± 2º С;

б) при 10 ± 2º С;

в) при 30 ± 2º С;

4. Что должно быть указано на этикетке консервируемых проб молока?

а) время приема (день, час) ;

б) название хозяйства;

в) название хозяйства, время приема (день, час) ;

5. Каким должен быть вкус молока?

а) сладким;

б) приятным, слегка сладковатым;

в) приятным, слегка солоноватым;

6. Что обуславливает сладковатый вкус молока?

а) высокое содержание белков;

б) высокое содержание жира;

в) молочный сахар;

7. Что обуславливает желтоватый цвет молока?

а) содержание белков;

б) наличие ингибирующих веществ;

в) пигмент ß - каротин;

8. По активности какого фермента определяют бактериальную обсемененность молока?

а) фосфатазы;

б) редуктазы;



в) амилазы;

9. На сколько классов делится молоко по бактериальной обсемененности?

а) на два;

б) на три; ;

в) на четыре

10. В каких градусах измеряется титруемая кислотность?

а) º Т;

б) º С;

в) º А;

11. Как меняется плотность молока при добавлении воды?

а) уменьшается;

б) увеличивается;

в) остается прежней;

12. К какому сорту относится молоко, имеющее титруемую кислотность 20ºТ?

а) высшему;

б) первому;

в) второму;

13. Каковы базисные общероссийские нормы пересчёта массовой доли белка и жира?

а) ж=3,6 %; б=2,8 %;

б) ж=3,2 %; б=3,0 %;

в)  ж=3,4 %; б=3,0 %.

14.  К какому сорту относится молоко, содержащее 600 тыс/см3 бактерий?

а) высшему;

б) первому;

в) второму.

15. Какая окраска свидетельствует о наличие в молоке соды при внесении бромтимолового синего?

а) красная;

б) фиолетовая;

в) зеленая.

16 Какова должна быть плотность серной кислоты при определении содержания жира в молоке?

а) 1810 – 1820 г/см3;

б) 1500 – 1550 г/см3;

в) 1830 – 1835 г/см3.

17. Как изменятся показания жиромера, если использовать серную кислоту меньшей плотности?

а) показания увеличатся;

б) показания уменьшатся;

в) останутся прежними.

18. Как изменятся показания жиромера, если внести в жиромер изоамилового спирта более 1 см3?

а) увеличатся;

б) уменьшатся;

в) останутся прежними.

19. Изменяются ли показания жиромера, если для анализа взять пипетку не 10,77 см3, а 10 см3?

а) да;

б) нет.

20. Какая реакция лежит в основе определения содержания белков в  молоке методом формольного титрования?

а) взаимодействия с кислотой;

б) взаимодействие со щелочью;

в) взаимодействие с металлами.

21. Какой коэффициент используется  для расчета содержания казеина в молоке?

а) 0,89;

б) 1,51;

в) 2,51.

22. Почему обезжиренное молоко имеет плотность выше, чем цельное молоко?

а) при сепарировании снижается количество белков

б) при сепарировании снижается количество жира

в) при сепарировании увеличивается количество углеводов

8. Каковы пределы измерения жиромера для сливок, %?

а) 0-40;

б) 0-6;

в) 0-7.

23. Сколько граммов продукта отвешивают при контроле массовой доли жира кисломолочных напитков, г?

а) 5;

б) 10;

в) 11.

24. Какова кислотность сметаны, если объем щелочи, пошедшей на титрование, составляет 4см3, ºТ?

а) 80;

б) 100;

в) 50.

25. Какой пробой определяют эффективность пастеризации сырья при выработке творога и сметаны?

а) пробой на фосфатазу;

б) пробой на каталазу;

в) пробой на редуктазу.

26. При какой температуре в приборе Чижовой определяют влагу в твороге,ºС?

а) 120-130;

б) 150-152;

в) 170-172.

27. Какова консистенция кефира, если время истечения продукта из пипетки составляет, 10 сек.?

а) хорошая;

б) удовлетворительная;

в) неудовлетворительная.

28. Во сколько раз нужно умножить количество щелочи, пошедшей на титрование, при определении кислотности сметаны?

а) 10;

б) 5;

в) 20.

29. Что относится к технологическим свойствам молока?

а) органолептическая оценка, сычужная свертываемость;

б) термоустойчивость, сычужная свертываемость;

в) органолептическая оценка, термоустойчивость, сычужная свертываемость;

30. К какому классу относится молоко, свертывающееся за 17 мин после внесения сычужного фермента?

а) I;

б) II;

в) III.

31. Какое молоко наиболее пригодно для сыроделия?

а) с высоким содержанием жира;

б) с высоким содержанием белков;

в) молоко с оптимальным содержанием жира и белков.

32. Какой режим пастеризации используют при производстве сыров?

а) 60-65 ºС с выдержкой 30 мин;

б) 80-85 ºС с выдержкой 5 мин;

в) 70-72 ºС с выдержкой 20 секунд.

33. Какова массовая доля жира в сыре, если показания жиромера равны5?

а) 10,5 %;

б) 22,5 %;

в) 27,5 %.

34. При какой температуре осуществляется высушивание навески сыра при определении массовой доли влаги?

а) 170-180º С;

б) 100-110º С;

в) 150-155º С.

35. Какие реакции лежат в основе созревания сыров?

а) дезаминирования;

б) декарбоксилирования;

в) дезаминирования и декарбоксилирования.

36. Что понимают под сыропригодностью молока?

а) способность свертываться под действием кислот;

б) способность свертываться под действием щелочей;

в) способность свертываться под действием сычужного фермента.

37. Какова массовая доля влаги в масле, если показания шкалы весов СМП – 84 составляют 13, а навеска равна 5 г?

а) 26;

б) 13

в) 30.

38. Сколько содержится жира в крестьянском масле, если массовая доля влаги в нем составляет 25 %,?

а) 68,5;

б) 72,5;

в) 75,5.

39.  В каких единицах измеряется кислотность плазмы масла

а) º Т;

б) º К;

в) º С.

40. Что такое «физическое созревание сливок»?

а) нагревание сливок;

б) охлаждение сливок;

в) хранение сливок при низких температурах.

41. К какой группе относится молоко, выдержавшее концентрацию этилового спирта 80%?

а) V;

б) I;

в) II.

42. Какова массовая доля жира в сухом молоке, если показания шкалы жиромера равны 2, при

навеске продукта 1,5 г?

а) 20,60;

б) 14,66;

в) 10,50.

43. Какой биохимический процесс происходит при охлаждении сгущенного молока с сахаром?

а) коагуляция белка;

б) отвердевание молочного жира;

в) кристаллизация молочного сахара.

44. Во сколько раз  умножают объем щелочи, пошедшей на титровании, при производстве сгущенных  молочных консервов?

а) 20;

б) 10;

в) 25.

45. Какой продукт называется спредом?

а) продукт, в котором часть молочного жира заменена растительными жирами;

б) продукт, в котором часть молочного белка заменена растительными жирами;

в) продукт, в котором часть молочного белка заменена растительными белками.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Требования к выполнению тестового задания**

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения.

Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

− связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

− объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

− справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

− систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

− закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

− открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).



− установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

− установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

**Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

**Требования к написанию реферата**

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;

2. Развитие навыков логического мышления;

3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:



- новизна текста;

- обоснованность выбора источника;

- степень раскрытия сущности вопроса;

- соблюдения требований к оформлению.

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.

| **Критерии оценивания реферата:** | |
|---|---|
| «отлично» | ыполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. |
| «хорошо» | основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы. |
| «удовлетворительно» | имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод. |
| «неудовлетворительно» | Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы. |

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 05.10.2026 | Гашева Марзият Асланчериевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 07.10.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 07.10.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.ДВ.05.02 Технология кондитерских изделий*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-8.1** Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции растениеводства | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 7 | | Технология сахара и сахаристых веществ |
| 7 | 7 | | Технология кондитерских изделий |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции растениеводства |
| 6 | 7 | | Основы производства пектина и пектинопродуктов |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных растительных ресурсов |
| 5 | 5 | | Продуктовые расчеты по переработке сельскохозяйственной продукции |
| **ПКУВ-8.2** Обосновывает и реализует технологии переработки продукции растениеводства | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 6 | 7 | | Основы производства пектина и пектинопродуктов |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных растительных ресурсов |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | продукции |
| 7 | 7 | | Технология сахара и сахаристых веществ |
| 7 | 7 | | Технология кондитерских изделий |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции растениеводства |
| 5 | 5 | | Продуктовые расчеты по переработке сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-8: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства | | | | | |
| ПКУВ-8.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции растениеводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание, контрольные вопросы, опрос |
| **Уметь:** обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-8: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства | | | | | |
| ПКУВ-8.2 Обосновывает и реализует технологии переработки продукции растениеводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание, контрольные вопросы, опрос |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства. | | | | | |
| **Уметь:** обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

**Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине**

1. Производство печенья, галет. Приготовление теста, замес теста, формование тестовых карамели.

2. Производство шоколадных масс, десертные шоколадные массы.

3. Охлаждение карамели.

4. Производство зефира.

5. Сырье и материалы для кондитерских изделий.

6. Производство какао-порошка, обработка  какао-тертого, какао-крупки, прессование какао тертого.

7. Производство вафель. Приготовление теста, выпечка и охлаждение вафельных листов.

8.  Производство халвы. Приготовление белковых масс.

9. Окрашивание карамели.

10.Производство пирожных. Бисквитное, песочные пирожные.

11.Проминка и вытягивание карамельной массы.

12.Приготовление начинок. Производство пастилы.

13.Приготовление экстракта мыльного корня, вымешивание халвы.

14.Ароматизация карамельной массы.

15. Приготовление сиропов (производство карамели), приготовление карамельной массы.

16.Отделка, завертывание карамели.

17.Производство фруктово-ягодного мармелада.

18.Приготовление начинок (производство карамели).

19.Приготовление конфетных масс.

20.Приготовление вафельного теста.

21.Глазирование конфет.

22.Формование конфетных масс.

23.Приготовление песочного теста.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Критерии оценки знаний студентов на экзамене**

**Оценка «отлично»** ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «хорошо»** ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 06.04.2026 | Едыгова Саида Нурбиевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 10.06.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 10.06.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |



**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.ДВ.05.01 Технология сахара и сахаристых веществ*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-8.1** Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции растениеводства | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 7 | | Технология сахара и сахаристых веществ |
| 7 | 7 | | Технология кондитерских изделий |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции растениеводства |
| 6 | 7 | | Основы производства пектина и пектинопродуктов |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных растительных ресурсов |
| 5 | 5 | | Продуктовые расчеты по переработке сельскохозяйственной продукции |
| **ПКУВ-8.2** Обосновывает и реализует технологии переработки продукции растениеводства | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 6 | 7 | | Основы производства пектина и пектинопродуктов |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных растительных ресурсов |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | продукции |
| 7 | 7 | | Технология сахара и сахаристых веществ |
| 7 | 7 | | Технология кондитерских изделий |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции растениеводства |
| 5 | 5 | | Продуктовые расчеты по переработке сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-8: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства | | | | | |
| ПКУВ-8.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции растениеводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Письменный и устный опрос; контрольная работа, экзамен |
| **Уметь:** обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-8: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства | | | | | |
| ПКУВ-8.2 Обосновывает и реализует технологии переработки продукции растениеводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Письменный и устный опрос; контрольная работа, экзамен |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства. | | | | | |
| **Уметь:** обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

**Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине**

1. Возделывание сахарной свеклы. Характеристика районированных сортов.

2. Уборка сахарной свеклы. Требования к заготовке.

3. Хранение сахарной свеклы на свеклопунктах и кагатном поле.

4.Оптимизация процессов хранения сахарной свеклы на кагатном поле.

5. Характеристика главного корпуса сахарного завода.

6. Характеристика вспомогательных цехов сахарного завода.

7. Подача сахарной свеклы в завод. Основные этапы удаления примесей.

8. Мойка сахарной свеклы. Взвешивание. Получение свекловичной стружки.

9. Получение диффуионного сока. Отделение мезги. Откачка диффузионного сока. Чистота сока.

10. Получение свекловичного жома. Сырой жом и жомовая яма. Прессование и сушка жома. Брикетирование, гранулирование и хранение жома.

11. Очистка диффузионного сока от несахаров. Применение известкового молока и сатурационного газа.

12. Получение известкового молока и сатурационного газа. Характеристика технологических параметров этих процессов

13. Отстаивание и фильтрация на этапе очистки диффузионного сока от несахаров.

14. Сульфитация очищенного сока и сиропа. Характеристика технологических параметров этих процессов.

15. Первая и вторая сатурации. Характеристика технологических параметров этих процессов.

16. Подогрев очищенного сока перед выпариванием. Выпаривание сока и получение сиропа.

17. Концентрирование сиропа в концентраторе.

18. Уваривание утфеля первого продукта. Характеристика этапов.

19. Центрифугирование утфеля первого продукта и получение белого сахара.

20.Транспортирование белого сахара в сушильное отделение. Сушка сахара.

21. Учет и хранение белого сахара.

22. Первый и второй оттеки. Характеристика и дальнейшее использование.

23. Уваривание утфеля второго продукта. Характеристика этапов.

24. Получение желтого сахара и мелассы.

25. Свекловичная меласса. Характеристика состава и хранение.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Критерии оценки знаний студентов на экзамене**

**Оценка «отлично»** ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «хорошо»** ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 16.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 21.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 21.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.ДВ.04.02 Гигиена на перерабатывающих предприятиях*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-13.1** Владеет методикой и приемами отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | | | |
| 3 | 4 | | Безопасность пищевого сырья и продуктов питания |
| 6 | 8 | | Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 8 | | Санитария на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 8 | | Гигиена на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 3 | 4 | | Пищевые добавки в продуктах питания |
| **ПКУВ-13.2** Способен определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации | | | |
| 3 | 4 | | Безопасность пищевого сырья и продуктов питания |
| 6 | 8 | | Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 8 | | Санитария на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 8 | | Гигиена на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 3 | 4 | | Пищевые добавки в продуктах питания |
| **ПКУВ-13.3** Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции | | | |
| 3 | 4 | | Безопасность пищевого сырья и продуктов питания |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 6 | 8 | | Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 8 | | Санитария на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 8 | | Гигиена на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 3 | 4 | | Пищевые добавки в продуктах питания |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-13: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства | | | | | |
| ПКУВ-13.1 Владеет методикой и приемами отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | | | | | |
| **Знать:** показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| переработки, санитарно-гигиенического контроля производства. | | | | | |
| ПКУВ-13: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства | | | | | |
| ПКУВ-13.2 Способен определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации | | | | | |
| **Знать:** показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-13: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства | | | | | |
| ПКУВ-13.3 Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции | | | | | |
| **Знать:** показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственног | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| о сырья и продуктов его переработки. | | | | | |
| **Уметь:** осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

**Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине «Гигиена на перерабатывающих предприятиях»**

1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

2. Территориальное управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

3. Федеральные государственные учреждения.

4. Санитарное законодательство и действующие нормативные документы.

5. Правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой перерабатывающей промышленности.

7. Территория и помещения перерабатывающего предприятия.

8. Дезинсекция и дератизация.

9. Водоснабжение и канализация перерабатывающего предприятия.

10. Освещение, отопление и вентиляция перерабатывающего предприятия.

11. Санитарные требования к содержанию технологического оборудования, инвентаря и тары.

12. Производственная санитария и гигиена труда.

13. Личная и производственная гигиена работников на перерабатывающих предприятиях.

14. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.

15. Гигиеническое значение воздушной среды.

16. Микробиологические показатели воздуха.

17. Мероприятия по санитарной охране воздуха.

18. Гигиена воды. Гигиенические требования и нормативы качества питьевой воды.

19. Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками.

20. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на мукомольных, макаронных и хлебопекарных предприятиях.

21. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на консервных заводах.

22. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на молочных заводах.

23. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на маслозаводах.

24. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на мясоперерабатывающих предприятиях.

25. Пищевые инфекции.

26. Пищевые отравления.

27. Профилактика пищевых заболеваний.

28. Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.

29. Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

30. Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов.

## 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

### Критерии оценки знаний на зачете

Зачет может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Преподаватель вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Вопросы к зачету утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим

кафедрой.

Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в лабораторных занятиях.

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 09.07.2026 | Блягоз Асет Ибрагимовна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 18.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 18.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.ДВ.04.01 Санитария на перерабатывающих предприятиях*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-13.1** Владеет методикой и приемами отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | | | |
| 3 | 4 | | Безопасность пищевого сырья и продуктов питания |
| 6 | 8 | | Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 8 | | Санитария на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 8 | | Гигиена на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 3 | 4 | | Пищевые добавки в продуктах питания |
| **ПКУВ-13.2** Способен определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации | | | |
| 3 | 4 | | Безопасность пищевого сырья и продуктов питания |
| 6 | 8 | | Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 8 | | Санитария на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 8 | | Гигиена на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 3 | 4 | | Пищевые добавки в продуктах питания |
| **ПКУВ-13.3** Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции | | | |
| 3 | 4 | | Безопасность пищевого сырья и продуктов питания |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 6 | 8 | | Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 8 | | Санитария на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 8 | | Гигиена на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 3 | 4 | | Пищевые добавки в продуктах питания |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-13: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства | | | | | |
| ПКУВ-13.1 Владеет методикой и приемами отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | | | | | |
| **Знать:** показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| переработки, санитарно-гигиенического контроля производства. | | | | | |
| ПКУВ-13: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства | | | | | |
| ПКУВ-13.2 Способен определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации | | | | | |
| **Знать:** показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-13: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства | | | | | |
| ПКУВ-13.3 Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции | | | | | |
| **Знать:** показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственног | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| о сырья и продуктов его переработки. | | | | | |
| **Уметь:** осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

**Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине «Санитария на перерабатывающих предприятиях»**

1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

2. Территориальное управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

3. Федеральные государственные учреждения.

4. Санитарное законодательство и действующие нормативные документы.

5. Правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой перерабатывающей промышленности.

7. Территория и помещения перерабатывающего предприятия.

8. Дезинсекция и дератизация.

9. Водоснабжение и канализация перерабатывающего предприятия.

10. Освещение, отопление и вентиляция перерабатывающего предприятия.

11. Санитарные требования к содержанию технологического оборудования, инвентаря и тары.

12. Производственная санитария и гигиена труда.

13. Личная и производственная гигиена работников на перерабатывающих предприятиях.

14. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.

15. Гигиеническое значение воздушной среды.

16. Микробиологические показатели воздуха.

17. Мероприятия по санитарной охране воздуха.

18. Гигиена воды. Гигиенические требования и нормативы качества питьевой воды.

19. Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками.

20. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на мукомольных, макаронных и хлебопекарных предприятиях.

21. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на консервных заводах.

22. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на молочных заводах.

23. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на маслозаводах.

24. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на мясоперерабатывающих предприятиях.

25. Пищевые инфекции.

26. Пищевые отравления.

27. Профилактика пищевых заболеваний.

28. Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.

29. Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

30. Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов.

## 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

### Критерии оценки знаний на зачете

Зачет может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Преподаватель вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса. Вопросы к зачету утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. Экзаменатор может проставить

зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в лабораторных занятиях.

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 09.07.2026 | Блягоз Асет Ибрагимовна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 18.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 18.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.08.02 Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-13.1** Владеет методикой и приемами отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | | | |
| 3 | 4 | | Безопасность пищевого сырья и продуктов питания |
| 6 | 8 | | Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 8 | | Санитария на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 8 | | Гигиена на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 3 | 4 | | Пищевые добавки в продуктах питания |
| **ПКУВ-13.2** Способен определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации | | | |
| 3 | 4 | | Безопасность пищевого сырья и продуктов питания |
| 6 | 8 | | Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 8 | | Санитария на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 8 | | Гигиена на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 3 | 4 | | Пищевые добавки в продуктах питания |
| **ПКУВ-13.3** Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции | | | |
| 3 | 4 | | Безопасность пищевого сырья и продуктов питания |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 6 | 8 | | Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 8 | | Санитария на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 8 | | Гигиена на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 3 | 4 | | Пищевые добавки в продуктах питания |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-13: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства | | | | | |
| ПКУВ-13.1 Владеет методикой и приемами отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | | | | | |
| **Знать:** показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Письменный опрос, зачет |
| **Уметь:** осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| переработки, санитарно-гигиенического контроля производства. | | | | | |
| ПКУВ-13: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства | | | | | |
| ПКУВ-13.2 Способен определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации | | | | | |
| **Знать:** показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Письменный опрос, зачет |
| **Уметь:** осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-13: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства | | | | | |
| ПКУВ-13.3 Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции | | | | | |
| **Знать:** показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственног | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Письменный опрос, зачет |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| о сырья и продуктов его переработки. | | | | | |
| **Уметь:** осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

**Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине**

**«Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции»**

1. Качество продукции, показатели качества продукции.

2. Методы определения показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки.

3. Организация технохимического контроля на перерабатывающих предприятиях.

4. Виды технохимического контроля.

5. Задачи и функции производственно-технических лабораторий.

6. Схема технохимического контроля хлебоприемного предприятия.

7. Правила отбора проб зерна.

8. Определение органолептических показателей качества зерна, поступающего на хлебоприемное предприятие.

9. Определение физико-химических показателей качества зерна, поступающего на хлебоприемное предприятие.

10. Организация технохимического контроля на мукомольных заводах.

11. Определение органолептических показателей качества муки.

12. Определение физико-химических показателей качества муки.

13. Технохимический контроль качества исходного основного и дополнительного сырья для производства хлеба.

14. Схема технохимического контроля качества полуфабрикатов хлебопекарного производства.

15. Технохимический контроль параметров технологического процесса хлебопекарного производства.

16. Контроль качества хлеба и хлебобулочных изделий.

17. Технохимический контроль на крупяных заводах.

18. Методы отбора проб семян масличных культур.

19. Определение органолептических показателей качества семян масличных культур.

20. Определение физико-химических показателей качества семян масличных культур.

21. Методы отбора проб растительных масел.

22. Определение органолептических и физико-химических показателей качества растительных масел.

23. Технохимический контроль производства комбикормов.

24. Организация технохимического контроля на плодоперерабатывающих предприятиях.

25. Правила отбора проб плодово-ягодной продукции.

26. Входной контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов производства плодово-ягодной продукции.

27. Контроль технологического процесса производства плодово-ягодных консервов.

28. Контроль качества плодово-ягодных консервов.

29. Организация технохимического контроля производства томатных продуктов.

30. Организация технохимического контроля производства овощных закусочных консервов.

31. Технохимический контроль первичного виноделия.

32. Методы отбора проб молока.

33. Определение органолептических показателей качества молока и молочных продуктов.

34. Определение физико-химических и бактериологических показателей качества молока и молочных продуктов.

35. Технохимический контроль производства кисломолочных продуктов.

36. Технохимический контроль производства сливочного масла.

37. Технохимический контроль производства сыра.

38. Технохимический контроль производства творога и творожных изделий.

39. Организация технохимического контроля на мясоперерабатывающих предприятиях. Методы отбора проб мяса и мясопродуктов.

40. Определение органолептических показателей качества мяса и мясопродуктов.

41. Определение физико-химических показателей качества мяса и мясопродуктов.

42. Технохимический контроль производства колбасных изделий.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Критерии оценки знаний на зачете**

Зачет может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Преподаватель вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Вопросы к зачету  утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой.

Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в лабораторных занятиях.

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 05.10.2026 | Гашева Марзият Асланчериевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.10.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.10.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.04 Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

## Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-8.1** Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции растениеводства | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 7 | | Технология сахара и сахаристых веществ |
| 7 | 7 | | Технология кондитерских изделий |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции растениеводства |
| 6 | 7 | | Основы производства пектина и пектинопродуктов |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных растительных ресурсов |
| 5 | 5 | | Продуктовые расчеты по переработке сельскохозяйственной продукции |
| **ПКУВ-8.2** Обосновывает и реализует технологии переработки продукции растениеводства | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 6 | 7 | | Основы производства пектина и пектинопродуктов |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных растительных ресурсов |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | продукции |
| 7 | 7 | | Технология сахара и сахаристых веществ |
| 7 | 7 | | Технология кондитерских изделий |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции растениеводства |
| 5 | 5 | | Продуктовые расчеты по переработке сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **ПКУВ-9.1** Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции животноводства | | | |
| 67 | 78 | | Технология хранения и переработки продукции животноводства |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции животноводства |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 8 | 9 | | Технология производства сыра |
| 8 | 8 | | Технология молока и молочных продуктов |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных животных ресурсов |
| 8 | 9 | | Технология побочных продуктов убоя животных |
| 8 | 9 | | Технология продуктов из вторичного молочного сырья |
| **ПКУВ-9.2** Обосновывает и реализует технологии переработки продукции животноводства | | | |
| 67 | 78 | | Технология хранения и переработки продукции животноводства |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 8 | | Технология молока и молочных продуктов |
| 8 | 9 | | Технология побочных продуктов убоя животных |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | продукции животноводства |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных животных ресурсов |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Технология продуктов из вторичного молочного сырья |
| 8 | 9 | | Технология производства сыра |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-8: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства | | | | | |
| ПКУВ-8.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции растениеводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | реферат |
| **Уметь:** обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-8: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства | | | | | |
| ПКУВ-8.2 Обосновывает и реализует технологии переработки продукции растениеводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | доклад |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| растениеводства. | | | | | |
| **Уметь:** обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-9: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства | | | | | |
| ПКУВ-9.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции животноводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | презентация |
| **Уметь:** обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-9: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства | | | | | |
| ПКУВ-9.2 Обосновывает и реализует технологии переработки продукции животноводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тестовые задания |
| **Уметь:** обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| животноводства. | | | пробелы | | |

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

**Примерный перечень вопросов к зачету**

1. Предмет биотехнологии. Основные этапы биотехнологического процесса.

2. Задачи биотехнологии, микроорганизмы в биотехнологическом производстве.

3. Основные стадии биотехнологического производства.

4. Основные представления о поверхностном способе выращивания микроорганизмов.

5. Принципиальная схема культивирования микроорганизмов поверхностным способом.

6. Условия культивирования поверхностным способом: влажность среды, аэрация, температура культивирования, длительность выращивания, pH.

7. Сырье для приготовления производственных питательных сред. Стерилизация и засев питательных сред.

8. Принципиальная схема культивирования микроорганизмов глубинным способом.

9. Стерилизация жидких питательных сред и засев их продуцентом.

10. Ферменты. Механизм действия ферментов, их специфичность.

11. Применение ферментов в пивоваренной промышленности. Характеристика дрожжевых культур.

12. Разведение чистой культуры дрожжей в пивоварении.

13. Брожение пивного сусла.

14. Применение ферментных препаратов в хлебопекарном производстве. Микрофлора теста из пшеничной и ржаной муки.

15. Биохимические разрыхлители теста.

16. Применение ферментов в виноделии.

17. Применение ферментов в консервной промышленности (осветление и стабилизация напитков).

18. Биоконверсия отходов промышленного производства.

19. Способы стандартизации ферментных препаратов.

20. Методы определения активности ферментов (амилолитическая, осахаривающая, протеолитическая, целлюлолитическая).

21. Генная инженерия и создание генномодифицированных источников пищи. Основные задачи и перспективы.

22. Классификация трансгенных организмов. Потенциальная опасность применения трансгенных культур.

23. Применение биотехнологии в производстве пищевого белка.

24. Биотехнология получения инвертных сахаров и подсластителей.

27. Производство хлебопекарных и пивных дрожжей.

28. Способы интенсификации производства этилового спирта с использованием ферментов.

29. Сахаристые продукты из крахмала. Глюкозо-фруктозные сиропы (ГФС).

30. Сиропы гидролизованной лактозы (СГЛ).

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Тесты**

**I вариант**

1. В хлебопечении используются дрожжи  рода Saccharomyces (хлебопекарные дрожжи):

- S cerevisiae

-S vini

-S carlsbergensis

2. Дрожжи верхового брожения относятся к:

- хлопьевидным

- пылевидным

- нитевидным

3. Дрожжи, образующие споры при размножении, называются:

- сахаромицеты

- несахаромицеты

- зигомицеты

4. В производстве ржаного хлеба важная роль принадлежит бактериям:

- молочнокислым

- маслянокислым

- уксуснокислым

5. Для улучшения качества хлеба из ржаной муки используются ферментные препараты:

- пектолитические

- целлюлолитические

- амилолитические

6. Низовое брожебние пива протекает при температуре:

а) 14-250С

б) 6-100С

в) 0,5-1,00С

7. К наличию в среде поваренной соли очень чувствительны дрожжи:

- сухие

- прессованные

- жидкие

8. При производстве хлебопекарных дрожжей разделение бражки на дрожжи и обездрожженный продукт называется:

- затором

- притоком

- оттоком

9. Водная суспензия с оседающим на дно при отстаивании слоем дрожжевых клеток называется:

- мелассной бражкой

- дрожжевым молоком

- дрожжевой суспензией

10. Фермент, расщепляющий амилозу (крахмал) нацело, превращая ее в мальтозу, называется:

- -амилаза

--амилаза

- глюкоамилаза

**II вариант**

1.Ферментный препарат амилосубтилин стандартизируется по следующим видам активности:

а) амилолитическая

б) протеолитическая

в) пектолитическая

2.В пивоварении используются дрожжи  рода Saccharomyces:

а) S cerevisiae

б) S vini

в) S carlsbergensis

3. Фермент, расщепляющий масла на глицерин и жирные кислоты, называется:

а) -амилаза

б) липаза

в) – глюкоамилаза

4. При производстве хлебопекарных дрожжей разделение бражки на дрожжи и обездрожженный продукт называется:

а) - затором

б) - притоком

в) – оттоком

5. Микрофлора теста из ржаной муки большей частью содержит:

а) молочнокислые бактерии

б) дрожжи-сахаромицеты



в) уксуснокислые бактерии

6. Фермент, разрушающийся при нагревании до 700С, называется:

а) глюкоамилаза

б) - -амилаза

в) --амилаза

7. Для выращивания мицелиальных грибов применяют культивирование:

а) твёрдофазное

б) глубинное

в) смешанное

8. Для производства светлого сорта пива применяют дрожжи:

а) низовые

б) верховые

в) винные

9. Стерилизация питательной среды при глубинном культивировании осуществляется следующими способами:

а) отделением микроорганизмов от среды

б) уничтожением их в среде

в) выделением их из среды

10. Гомоферментативные молочнокислые бактерии относятся к роду:

а) streptobacterium

б) Thermobacterium

в) Betabacterium

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 06.07.2026 | Меретукова Фатима Нурбиевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 18.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 18.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.03 Основы производства пектина и пектинопродуктов*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

## Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-8.1** Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции растениеводства | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 7 | | Технология сахара и сахаристых веществ |
| 7 | 7 | | Технология кондитерских изделий |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции растениеводства |
| 6 | 7 | | Основы производства пектина и пектинопродуктов |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных растительных ресурсов |
| 5 | 5 | | Продуктовые расчеты по переработке сельскохозяйственной продукции |
| **ПКУВ-8.2** Обосновывает и реализует технологии переработки продукции растениеводства | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 6 | 7 | | Основы производства пектина и пектинопродуктов |
| 6 | 9 | | Переработка вторичных растительных ресурсов |
| 7 | 9 | | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | продукции |
| 7 | 7 | | Технология сахара и сахаристых веществ |
| 7 | 7 | | Технология кондитерских изделий |
| 8 | 9 | | Инновационные технологии в хранении и переработке продукции растениеводства |
| 5 | 5 | | Продуктовые расчеты по переработке сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **ПКУВ-10.1** Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции плодоводства и овощеводства | | | |
| 5 | 6 | | Хранение и переработка фруктов и овощей |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 7 | | Основы производства пектина и пектинопродуктов |
| **ПКУВ-10.2** Обосновывает и реализует технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства | | | |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 7 | | Основы производства пектина и пектинопродуктов |
| 5 | 6 | | Хранение и переработка фруктов и овощей |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-8: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства | | | | | |
| ПКУВ-8.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции растениеводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные | Сформированные систематические знания | Письменный и устный опрос; контрольная |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства. | | | пробелы знания | | работа, экзамен |
| **Уметь:** обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-8: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства | | | | | |
| ПКУВ-8.2 Обосновывает и реализует технологии переработки продукции растениеводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Письменный и устный опрос; контрольная работа, экзамен |
| **Уметь:** обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции растениеводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-10: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства | | | | | |
| ПКУВ-10.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции плодоводства и овощеводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Письменный и устный опрос; контрольная работа, экзамен |
| **Уметь:** обосновать оптимальные | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства. | | | ошибки | | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-10: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства | | | | | |
| ПКУВ-10.2 Обосновывает и реализует технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Письменный и устный опрос; контрольная работа, экзамен |
| **Уметь:** обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

### Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине

1. Номенклатура пектиновых веществ.

2. Химическая структура пектиновых веществ.

3. Локализация пектиновых веществ в растительной клетке и их функции.

4. Физико-химические свойства пектиновых веществ (растворимость, вязкость, ионная селективность, действие ферментов, комплексообразующая способность, студнеобразующая способность, эмульгирующие и пенообразующие свойства).

5. Классификация пектиносодержащсго сырья.

6.  способы подготовки пектиносодержащего сырья к производству пектина.

7.  Гидролиз протопектина. Особенности этого процесса.

8. Коагуляция пектиновых веществ.

9.  Производство пектина из цитрусового сырья.

10.  Производство пектина и пектинопродуктов из яблочных выжимок. И. Производство свекловичного пектина.

12. Производство пектина из соцветий-корзинок подсолнечника.

13. Производство пектина из плодовой оболочки (створки) хлопчатника.

14. Производство пектина из нетрадиционных видом сырья.

15. Производство кондитерских изделий с пектином.

16. Производство консервных изделий с пектином.

17. Производство хлебобулочных изделий с пектином.

18. Производство безалкогольных напитков с пектином.

19. Лечебно-профилактические продукты на основе пектина.

20. Использование пектина в лечебных препаратах.

21. Роль пектиновых веществ в питании человека.

22. Производство пектина из цитрусовых выжимок.

23. ГОСТ на яблочный пектин.

24. Строение растительной клеточной стенки.

25. Производство пектина из яблочных выжимок.

26. Распределение пектина в подсолнечнике. Технологическая схема получения пектина в сравнении с не очищенным.

27. Применение пектина в пищевой промышленности.

28. Технические условия на пектин свекловичный лечебно-профилактический.

29. Физико-химические свойства пектиновых веществ. Действие щелочей, кислот и ферментов.

30. Технологические условия на пектин свекловичный лечебно-профилактический.

31. Виды пектиносодержащего сырья и его классификации.

32. Технологическая схема производства цитрусового пектина.

33. Предварительная обработка пектиносодержащего сырья.

34. Производство пектина из хлопковой створки. Особенности технологии.

36. Гидролиз протопектина.

37. Применение пектина в лечебно-профилактических и медицинских целях. Требование к пектину.

38. Строение плода яблок и распределение пектина в нем.

39. Строение корнеплода сахарной свеклы и распределение в нем пектина.

40. Гидролиз свекловичного жома.

41. Строение цитрусового плода и содержание пектина в его составных частях. Классификация цитрусовых выжимок.

42. Низкоэтерифицированный пектины и их характеристика.

43. Влияние pH среды на выход пектина и показатели качества.

44. Комплексообразующая способность пектина. Факторы, влияющие на нее.

45. Студнеобразующая способность пектина. Факторы, влияющие на нее.

46. Производство яблочного пектина в Молдавии.

47. Органолептическая оценка пектинов.

48. Получение пектина из кормового арбуза. Его показатели качества.

49. Очистка пектинового экстракта и его применение в лечебно-профилактическом питании.

Производство яблочного пектина в Болгарии

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Критерии оценки знаний студентов на экзамене**

**Оценка «отлично»** ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «хорошо»** ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план

ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов.

**Критерии оценки знаний студентов на экзамене**

**Оценка «отлично»** ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «хорошо»** ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 16.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 21.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 21.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.ДВ.01.01 Безопасность пищевого сырья и продуктов питания*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-13.1** Владеет методикой и приемами отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | | | |
| 3 | 4 | | Безопасность пищевого сырья и продуктов питания |
| 6 | 8 | | Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 8 | | Санитария на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 8 | | Гигиена на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 3 | 4 | | Пищевые добавки в продуктах питания |
| **ПКУВ-13.2** Способен определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации | | | |
| 3 | 4 | | Безопасность пищевого сырья и продуктов питания |
| 6 | 8 | | Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 8 | | Санитария на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 8 | | Гигиена на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 3 | 4 | | Пищевые добавки в продуктах питания |
| **ПКУВ-13.3** Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции | | | |
| 3 | 4 | | Безопасность пищевого сырья и продуктов питания |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| 6 | 8 | | Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 8 | | Санитария на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 8 | | Гигиена на перерабатывающих предприятиях |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 3 | 4 | | Пищевые добавки в продуктах питания |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-13: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства | | | | | |
| ПКУВ-13.1 Владеет методикой и приемами отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | | | | | |
| **Знать:** показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| переработки, санитарно-гигиенического контроля производства. | | | | | |
| ПКУВ-13: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства | | | | | |
| ПКУВ-13.2 Способен определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации | | | | | |
| **Знать:** показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-13: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства | | | | | |
| ПКУВ-13.3 Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции | | | | | |
| **Знать:** показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственног | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| о сырья и продуктов его переработки. | | | | | |
| **Уметь:** осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

Варианты контрольных работ

Вариант № 1

1. Что такое безопасность продуктов питания? Из каких критериев она складывается?

2. Перечислите вещества-загрязнители, применяемые в животноводстве.

3. Что такое антиалиментарные факторы питания? Назовите и дайте характеристику этим компонентам пищевого сырья и продуктов питания.

Вариант № 2

1. Какие продукты можно считать безопасными?

2. Полициклические ароматические углеводороды – как источник загрязнения пищевых продуктов.

3. В чем выражается сущность процесса детоксикации ксенобиотиков в организме человека? Какие две основные фазы включает метаболизм чужеродных соединений?

Вариант № 3

1. Дайте определение понятий «качество», «система качества», «политика в области качества», «управление качеством», «обеспечение качества».

2. Диоксины и диоксиноподобные соединения – как источник загрязнения пищевых продуктов.

3. В чем выражается сущность процесса детоксикации ксенобиотиков в организме?

Вариант № 4

1. Перечислите виды контроля качества продовольственных товаров.

2. Какие вещества, применяемые в растениеводстве, являются загрязнителями пищевых продуктов?

3. Что происходит на 1-ой фазе метаболизма ксенобиотиков?

Вариант № 5

1. Какую информацию должна содержать транспортная маркировка?

2. перечислите токсичные металлы и назовите источники загрязнения ими пищевых продуктов.

3. Что происходит на 2-ой фазе метаболизма ксенобиотиков?

Вариант № 6

1. Какую информацию должна содержать потребительская маркировка продовольственных товаров?

2. Что такое микотоксины? Перечислите и дайте характеристику наиболее распространенным микотоксинам.

3. Перечислите факторы, влияющие на метаболизм чужеродных соединений.

Вариант № 7

1. Как классифицируют соединения, содержащиеся в пищевых продуктах?

2. Назовите и дайте характеристику веществам-загрязнителям, применяемым в растениеводстве.

3. Что такое генетически модифицированные продукты питания? В чем может заключаться их опасность для здоровья человека?

Вариант № 8

1. Как классифицируют чужеродные химические вещества, поступающие в организм человека с пищей?

2. Что такое патулин?

3. Назовите величины, характеризующие меру токсичности, и основные параметры, регламентирующие поступление чужеродных веществ с пищей.

Вариант № 9

1. Перечислите источники и пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. Что такое микотоксины? Назовите наиболее распространенные микотоксины и дайте им характеристику.

3. Какие две основные фазы включает метаболизм чужеродных соединений?

Вариант № 10

1. Перечислите наиболее токсичные и распространенные контаминанты.

2. Что понимают под безопасностью продуктов питания?

3. Какие заболевания вызывает загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами?

Вариант № 11

1. Какие показатели характеризуют токсичность ксенобиотиков?

2. Антибиотики как загрязнители пищевых продуктов.

3. Что происходит на 1-ой фазе метаболизма ксенобиотиков?

Вариант № 12

1. Назовите основные природные токсиканты, дайте оценку степени их опасности для организма человека.

2. Перечислите вещества-загрязнители, применяемые в животноводстве.

3. Что происходит на 2-ой фазе метаболизма ксенобиотиков?

Вариант № 13

1. Назовите основные группы ксенобиотиков из окружающей среды, загрязняющих сырье и пищевые продукты.

2. Что такое пищевая интоксикация? Приведите примеры пищевой интоксикации.

3. Перечислите факторы, влияющие на метаболизм чужеродных соединений.

Вариант № 14

1. Какие контаминанты - загрязнители обладают способностью аккумулироваться и передаваться по пищевым цепям?

2. Что такое афлатоксины? Дайте им характеристику.

3. Фальсификация пищевых продуктов.

Вариант № 15

1. Как классифицируют чужеродные химические вещества?

2. Ртуть как загрязнитель пищевых продуктов.

3. Что такое фальсифицированные продукты питания?

Вариант № 16

1. Что такое безопасность продуктов питания? Из каких критериев она складывается?

2. Свинец как загрязнитель пищевых продуктов.

3. Перечислите виды фальсификации пищевых продуктов.

Вариант № 17

1. Перечислите основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания.

2. Что такое антиалиментарные факторы питания? Назовите и дайте краткую характеристику этим компонентам пищевого сырья и продуктов питания.

3. Фальсификация пищевых продуктов. Назовите способы фальсификации в зависимости от места ее осуществления.

Вариант № 18

1. Назовите наиболее распространенные и токсичные контаминанты.

2. Удобрения как загрязнители пищевых продуктов.

3. Что такое ассортиментная фальсификация пищевых продуктов.

Вариант № 19

1. Как классифицируют вредные и посторонние вещества в продуктах питания?

2. Пестициды как загрязнители пищевых продуктов.

3. Что такое качественная фальсификация пищевых продуктов?

Вариант № 20

1. Как классифицируют соединения, содержащиеся в пищевых продуктах?

2. Нитраты, нитриты, нитрозоамины как загрязнители пищевых продуктов.

3. Что такое количественная фальсификация пищевых продуктов?

Вариант № 21

1. Назовите величины, характеризующие меру токсичности, и основные параметры, регламентирующие поступление чужеродных веществ с пищей.

2. Пищевые добавки, гигиенические принципы их нормирования.

3. Что такое стоимостная фальсификация?

Вариант № 22

1. Назовите основные природные токсиканты, дайте оценку степени их опасности для организма человека.

2. Что такое пищевые добавки? Как их классифицируют.

3. Перечислите методы определения микотоксинов. Как осуществляется контроль за загрязнением микотоксинами?

Вариант № 23

1. Назовите основные группы ксенобиотиков из окружающей среды, загрязняющих сырье и пищевые продукты.

2. Антибактериальные вещества, применяемые в животноводстве, как загрязнители пищевых продуктов.

3. Что такое информационная фальсификация пищевых продуктов?

Вариант № 24

1. Какова классификация вредных веществ, поступающих в организм человека с пищей?

2. Кадмий как загрязнитель пищевых продуктов.

3. Что такое генетически модифицированные продукты питания? В чем может заключаться их опасность для здоровья человека?

Вариант № 25

1. Что такое безопасность продуктов питания? Из каких критериев она складывается?

2. Радиоактивное загрязнение пищевых продуктов.

3. Что такое антиалиментарные факторы питания? Назовите и дайте характеристику этим компонентам пищевого сырья и продуктов питания.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Требования к контрольной работе**

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- обучающийся проанализировал материал;

- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;

- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.



Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке обучающихся.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 08.07.2026 | Беретарь Сусанна Теучежевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 18.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 18.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.07.02 Хранение и переработка фруктов и овощей*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-7.1** Обосновывает оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 67 | 78 | | Технология хранения и переработки продукции животноводства |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 4 | 4 | | Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции |
| 5 | 6 | | Хранение и переработка фруктов и овощей |
| 5 | 6 | | Холодильная технология |
| 5 | 6 | | Основы применения холода в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| **ПКУВ-7.2** Реализует оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 67 | 78 | | Технология хранения и переработки продукции животноводства |
| 5 | 6 | | Холодильная технология |
| 5 | 6 | | Основы применения холода в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 7 | 7 | | Технологическая практика |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | 2 |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 4 | 4 | | Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции |
| 5 | 6 | | Хранение и переработка фруктов и овощей |
| **ПКУВ-10.1** Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции плодоводства и овощеводства | | | |
| 5 | 6 | | Хранение и переработка фруктов и овощей |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 7 | | Основы производства пектина и пектинопродуктов |
| **ПКУВ-10.2** Обосновывает и реализует технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства | | | |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 7 | | Основы производства пектина и пектинопродуктов |
| 5 | 6 | | Хранение и переработка фруктов и овощей |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-7: Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| ПКУВ-7.1 Обосновывает оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** принципы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области хранения | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание. контрольные вопросы. |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| сельскохозяйственной продукции. | | | | | |
| **Уметь:** обосновать оптимальные способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-7: Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| ПКУВ-7.2 Реализует оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** принципы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание. контрольные вопросы. |
| **Уметь:** обосновать оптимальные способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-10: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства | | | | | |
| ПКУВ-10.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции плодоводства и овощеводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание. контрольные вопросы. |
| **Уметь:** обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| продукции плодоводства и овощеводства. | | | допускаются пробелы | | |
| ПКУВ-10: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства | | | | | |
| ПКУВ-10.2 Обосновывает и реализует технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства | | | | | |
| **Знать:** технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание. контрольные вопросы. |
| **Уметь:** обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

### Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Значение плодоовощной продукции в рационе питания человека. Научно обоснованные нормы потребления плодов и овощей.

2. Роль хранения и переработки плодов и овощей в круглогодичном обеспечении населения плодоовощной продукцией.

3. Современное состояние и перспективы развития отрасли хранения и переработки плодов, и овощей.

4. Особенности плодов и овощей как объектов хранения. Понятия «лежкость» и «сохраняемость». Классификация плодов и овощей по природе лежкости.

5. Изменение химического состава плодов и овощей при хранении. Дыхание и тепловыделение хранящейся продукции.

6. Значение температуры, относительной влажности воздуха и состава газовой среды при хранении плодов и овощей.

7. Классификация плодоовощной продукции на основании параметров хранения.



Физиологические расстройства, связанные с отклонением параметров хранения от оптимальных.

8. Понятие «способ хранения». Классификация и строительно-планировочные особенности хранилищ. Системы вентиляции хранилищ.

9. Классификация и строительно-планировочные особенности холодильников.

10. Системы поддержания микроклиматических параметров хранения в холодильниках. Холодильники с контролируемой атмосферой.

11. Приборы контроля микроклиматических параметров хранения. Технологическое оборудование для механизации погрузочно-разгрузочных работ.

12. Линии предреализационной товарной доработки.

13. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях по хранению плодоовощной продукции.

14. Агротехнические приемы, оказывающие влияние  на сохраняемость картофеля и овощей. Требования к качеству закладываемой продукции.

15. Современные технологии хранения картофеля, капустных овощей, столовых корнеплодов, лука и чеснока, плодовых, зеленных и бахчевых овощных культур в сооружениях различного типа.

16. Болезни и повреждения картофеля и овощей при хранении.

17. Агротехнические приемы, оказывающие влияние на лежкости плодовой продукции. Требования к её качеству.

18. Технологии хранения семечковых, косточковых плодов, ягод и винограда.

19. Болезни и повреждения плодов, ягод и винограда при хранении.

20. Принципы, лежащие в основе технологий переработки плодов и овощей (по Я.Я. Никитинскому).

21. Методы переработки плодов и овощей: физические, химические, микробиологические, их реализация в современных технологиях переработки плодов и овощей.

22. Ассортимент производимых продуктов переработки плодов и овощей.

23. Основные технологические операции по подготовке сырья к консервированию: мойка, инспекция, сортировка, калибровка, очистка, измельчение, предварительная тепловая обработка. Цели выполнения данных операций. Технологическое  оборудование, применяемое для их осуществления.

24. Ассортимент промышленно производимой солено-квашеной продукции. Технология квашения капусты.

25. Технология соления огурцов и томатов. Выполнение расчетов по технологическим инструкциям по производству солено-квашеной продукции.

26. Ассортимент плодоовощных консервов, производимых с использованием тепловой обработки. Понятия пастеризации, стерилизации, асептического консервирования. Технологическое оборудование, применяемое для этих целей.

27. Выполнение расчетов по технологическим инструкциям по производству стерилизованных овощных маринадов и плодово-ягодных компотов. Лабораторное производство данных видов

продукции.

28. Технологии применения диоксида серы, бензойной, сорбиновой, дегидроацетовой кислот при консервировании. Предельно допустимые уровни содержания химических консервантов. Методы детоксикации сырья.

29. Ассортимент и технологии производства концентрированных фруктовых консервов.

30. Классификация промышленно производимых соков и пюреобразных продуктов. Технологические схемы их производства. Способы консервирования данных видов продуктов.

31. Ассортимент и технологии производства концентрированных фруктовых консервов.

32. Классификация промышленно производимых соков и пюреобразных продуктов. Технологические схемы их производства.

33. Способы консервирования соков и пюреобразных продуктов.

34. Ассортимент промышленно производимых быстрозамороженных и плодоовощных продуктов. Технологические схемы производства данных видов продуктов.

35. Сушильные и скороморозильные аппараты. Сублимационная сушка.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Критерии оценки знаний студентов на экзамене**

**Оценка «отлично»** ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «хорошо»** ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу

содержащихся в экзаменационном задании вопросов.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 06.04.2026 | Едыгова Саида Нурбиевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 10.06.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 10.06.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.07.01 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ПКУВ-7.1** Обосновывает оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 67 | 78 | | Технология хранения и переработки продукции животноводства |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 4 | 4 | | Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции |
| 5 | 6 | | Хранение и переработка фруктов и овощей |
| 5 | 6 | | Холодильная технология |
| 5 | 6 | | Основы применения холода в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| **ПКУВ-7.2** Реализует оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 56 | 56 | | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 67 | 78 | | Технология хранения и переработки продукции животноводства |
| 5 | 6 | | Холодильная технология |
| 5 | 6 | | Основы применения холода в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 7 | 7 | | Технологическая практика |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | 2 |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 4 | 4 | | Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции |
| 5 | 6 | | Хранение и переработка фруктов и овощей |
| **ПКУВ-12.1** Демонстрирует знания технических характеристик, конструктивных особенностей, назначения, режимов работы технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья | | | |
| 5 | 6 | | Оборудование пищевых перерабатывающих производств |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 4 | 4 | | Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции |
| **ПКУВ-12.2** Эксплуатирует технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья | | | |
| 5 | 6 | | Оборудование пищевых перерабатывающих производств |
| 4 | 4 | | Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-7: Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| ПКУВ-7.1 Обосновывает оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** принципы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание, контрольные вопросы, опрос |
| **Уметь:** обосновать оптимальные способы и | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| режимы хранения сельскохозяйственной продукции. | | | | | |
| **Владеть:** технологиями хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-7: Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| ПКУВ-7.2 Реализует оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** принципы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание, контрольные вопросы, опрос |
| **Уметь:** обосновать оптимальные способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** технологиями хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПКУВ-12: Способен использовать технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья | | | | | |
| ПКУВ-12.1 Демонстрирует знания технических характеристик, конструктивных особенностей, назначения, режимов работы технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья | | | | | |
| **Знать:** технические характеристики, конструктивные особенности, назначение, режимы работы технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание, контрольные вопросы, опрос |
| **Уметь:** обосновать использование технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками эксплуатации технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПКУВ-12: Способен использовать технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья | | | | | |
| ПКУВ-12.2 Эксплуатирует технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья | | | | | |
| **Знать:** технические характеристики, конструктивные особенности, назначение, режимы работы технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Задание, контрольные вопросы, опрос |
| **Уметь:** обосновать использование технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками эксплуатации технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

### Примерный перечень вопросов к экзамену

| |
|---|
| 1. Классификация сооружения и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции. |
| 2. Этапы и перспективы развития материально-технической базы для хранения продукции растениеводства и животноводства. |
| 3. Единая система конструкторской документации (ЕСКД). Общие правила выполнения чертежей. Форматы, масштабы. |
| 4. Правила изображения предметов на чертежах. Виды, размеры, и сечения. Основы строительного черчения. Чертежи планов, фасадов и разрезов зданий. |
| 5. Весовое оборудование. Характеристика весов. Устройство и принцип действия. Достоинство и недостатки. Исполнение основных узлов. |
| 6. Методы автоматического взвешивания. |
| 7. Устройство для разгрузки автомобилей и вагонов. Устройство и принцип действия. Достоинство и недостатки. |

Исполнение основных узлов.

8. Автопогрузчики, электропогрузчики и электроштабелеры. Устройство и принцип действия. Достоинство и недостатки. Исполнение основных узлов.

9. Конвейеры (транспортеры): ленточные, скребковые, винтовые, роликовые. Устройство и принцип действия. Достоинство и недостатки. Исполнение основных узлов.

10. Конвейеры пластинчатые, вибрационные и подвесные. Устройство и принцип действия. Достоинство и недостатки. Исполнение основных узлов.

11. Нории. Устройство и принцип действия. Достоинство и недостатки. Исполнение основных узлов.

12. Пневмотранспорт. Устройство и принцип действия. Достоинство и недостатки. Исполнение основных узлов.

13. Самотечные устройства. Устройство и принцип действия. Достоинство и недостатки. Исполнение основных узлов.

14. Теоретические основы транспортирования. Производительность и скорость транспортирования продуктов. Энергоемкость. Выбор системы транспортирования.

15. Установки активного вентилирования продукта. Назначение, устройство и принцип работы. Регулирование режимов вентилирования.

16. Кондиционеры. Назначение, устройство и принцип работы.

17. Устройство для подогрева воздуха (калориферы). Назначение, устройство и принцип работы.

18. Устройство и принцип действия шахтных и барабанных зерносушилок.

19. Теплогенераторы. Разгрузители. Охладительные колонки. Основы эксплуатации и техники безопасности.

20. Ленточные и роликовые инспекционные транспортеры.  Назначение, устройство и принцип действия.

21. Калибровочные машины со ступенчатыми и коническими валами, тросовые и валково-ленточные. Назначение, устройство и принцип действия.

22. Способы получения низких температур. Холодильные агенты и хладоносители.

23. Классификация и назначение холодильных установок.

24. Компрессорные, абсорбционные, сорбционные и пароэжекторные холодильные машины. Устройство и работа.

25. Выбор участка под строительство элеватора. Требования, предъявляемые к элеваторам. Строительные материалы.

26. Типовые схемы элеваторов. Размещение транспортного и технологического оборудования.

27. Конструкции силосов и их расположение. Загрузка и разгрузка силосов. Типичные проблемы истечения зерна. Побудители разгрузители.

28. Особенности вентилирования зерна в силосах.

| |
|---|
| 29. Автоматизация и контроль на элеваторе. Правила по организации и ведению технологического процесса. Сводный график работы элеватора. |
| 30. Назначение, классификация и общая характеристика складов. |
| 31. Выбор участка под строительство склада. Требования, предъявляемые к складским помещениям. |
| 32. Типовые схемы зерноскладов: с горизонтальными и наклонными полами, бункерные хранилища, склады с аэрожелобами, надувные склады. |
| 33. Механизация работ в зерноскладах. |
| 34. Активное вентилирование зерна. |
| 35. Механизированные башни. Классификация, назначение и состав оборудования. Типовая привязка механизированных башен к зерноскладах. |
| 36. Временные хранилища. Выбор и расчет площадок. Работа по сооружению буртов и траншей. |
| 37. Организация естественной вентиляции буртов и траншей. |
| 38 Современные теплоизолирующей материалы. Укрытие буртов и траншей. |
| 39. Способы поддержания режимов хранения в буртах и траншеях. Наблюдения и уход за буртами и траншеями. |
| 40. Классификация, назначение и строительно-конструктивные особенности хранилищ с наклонными полами, закромных и комбинированных. |
| 41.Способы размещения плодов и овощей в хранилищах. |
| 42. Типовые схемы вентилирования хранилищ для плодов и овощей. |
| 43. Механизация работ в хранилищах для плодов и овощей. |
| 44. Плодоовощные холодильники. Строительно-конструктивные особенности. Системы обеспечения и контроля режимов. Компоновка камер. Размещения плодов, овощей, овощей и фруктов. |
| 45. Расчет вместимости и площади холодильника. Механизация работ. |
| 46. Особенности техники хранения плодоовощной продукции в холодильниках с регулируемой газовой средой. Газогенераторы, типы и принципы получения состава газовой среды. Скрубберы и диффузионные газообменики. |
| 47. Типы сооружений для хранения продуктов животноводства: склады, ледники, холодильники, холодильные камеры. Их устройство, принципы, действия, техническая характеристика. Ветеринарно-санитарные требования к ним. |
| 48. Резервуары общего и специального назначения для хранения молока. Их классификация. Устройство и размещение основных узлов. Материалы для изготовления. |
| 49. Технологический расчет резервуаров: определение вместимости и времени наполнения-опорожения. |
| 50. Классификация холодильного оборудования для хранения продукции. |
| |

| |
|---|
| 51. Приборы для измерения и контроля параметров охлаждающих сред и продуктов, принципы их работы. |
| 52. Холодильные шкафы. Устройство и работа. |
| 53. Холодильные камеры. Устройство и работа. |
| 54. Воздушные скороморозильные аппараты. Устройство и работа. |
| 55. Криогенные морозильные агрегаты и линии. Устройство и работа. |
| 56. Перспективные направления развития холодильного оборудования. |
| 57. Холодильные камеры для охлаждения мяса с воздухоохладительными системами циклической подачи, сбора и отвода воды с форсунками для ее распыления. |
| 58. Замораживания мяса в системе с двухконтурной циркуляцией воздуха. |
| 59. Холодильные камеры туннельного типа для сверхбыстрого охлаждения или замораживания мяса. |
| 60. Экранированные камеры хранения, сокращение усушку мяса. |
| 61. Конструктивные особенности стационарных холодильников. Строительные и изоляционные конструкции. |
| 62. Размещение продукции в холодильных камерах, шкафах, аппаратах. Системы обеспечения и контроля режимов хранения. Расчет вместимости и площади. Механизация работ. |
| 63. Устройство передвижных холодильников. Изотермические вагоны, авторефрижераторы для транспортировки мяса, принципы их работы и оборудование. |

## 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

### Критерии оценки знаний студентов на экзамене

**Оценка «отлично»** ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «хорошо»** ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 06.04.2026 | Едыгова Саида Нурбиевна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 10.06.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 10.06.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.31 Основы научных исследований в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ОПК-4.1** Обосновывает и реализует современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | |
| 5 | 6 | | Основы научных исследований в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 4 | 5 | | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| **ОПК-4.2** Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | |
| 5 | 6 | | Основы научных исследований в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 4 | 5 | | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 7 | 7 | | Технологическая практика |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | 2 |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| **ОПК-4.3** Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | |
| 5 | 6 | | Основы научных исследований в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 4 | 5 | | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| **ОПК-5.1** Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| 5 | 6 | | Основы научных исследований в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| **ОПК-5.2** Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | |
| 5 | 6 | | Основы научных исследований в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |
| **ОПК-5.3** Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | |
| 5 | 6 | | Основы научных исследований в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | квалификационной работы |
| 7 | 8 | | Научно-исследовательская работа |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-4.2 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| производства и переработки сельскохозяйственной продукции. | | | | | |
| **Уметь:** обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-4.3 Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | | | |
| **Знать:** современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** обосновывать выбор конкурентоспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ОПК-5: Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** передовую отечественную и зарубежную информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** проводить экспериментальные исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** современными методами исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-5: Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-5.2 Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | | | |
| **Знать:** передовую отечественную и зарубежную информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** проводить экспериментальные исследования в области производства, переработки и хранения | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |



| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| продукции растениеводства и животноводства. | | | | | |
| **Владеть:** современными методами исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-5: Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности; | | | | | |
| ОПК-5.3 Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | | | |
| **Знать:** передовую отечественную и зарубежную информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** проводить экспериментальные исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** современными методами исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

### Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине



1. Исследование, этапы исследования

2. Статистические наблюдения

3. Объекты статистического наблюдения

4. Программа статистического наблюдения

5. Этапы наблюдений

6. Виды наблюдений (сплошное и несплошное, прерывное и непрерывное)

7. Измерения, измерители

8. Документы первичного учета

9. Непосредственное и документальное наблюдение

10. Признак

11. Выборочное наблюдение

12. Этапы выборочного наблюдения

13. Способ отбора (повторный и бесповторный)

14. Формы выборочного наблюдения

15. Ошибки статистического наблюдения

16. Виды ошибок (ошибки регистрации, ошибки репрезентативности)

17. Статистическая гипотеза

18. Статистическая сводка

19. Этапы формирования сводки

20. Виды сводки

21. Группировки

22. Виды группировок (типологические, структурные, аналитические)

23. Признаки (факторные, результативные)

24. Группировочный признак

25. Простая группировка, комбинированная группировка

26. Интервал, виды

27. Ранжированный вариационный ряд

28. Неранжированный вариационный ряд

29. Частота признака

30. Мода

31. Медиана

32. Статистическая обработка вариационного ряда

33. Абсолютные величины

34. Средние величины

35. Относительные величины

36. Количественная изменчивость

37. Качественная изменчивость

38. Альтернативная изменчивость

39. Показатели изменчивости

40. Показатели качественной изменчивости

41. Показатели количественной изменчивости

42. Дисперсионный анализ

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Критерии оценки знаний студентов на экзамене**

**Оценка «отлично»** ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «хорошо»** ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу

содержащихся в экзаменационном задании вопросов.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 16.09.2026 | Колотий Татьяна Борисовна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 21.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 21.09.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*ФТД.02 Строевая подготовка, военная топография*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **УК-7.1** Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни | | | |
| 56 | 5 | | Физическая культура и спорт |
| 123456 | 56 | | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Строевая подготовка, военная топография |
| **УК-7.2** Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности | | | |
| 56 | 5 | | Физическая культура и спорт |
| 123456 | 56 | | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Строевая подготовка, военная топография |
| **УК-8.2** Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций различного происхождения | | | |
| 6 | 6 | | Безопасность жизнедеятельности |
| 3 | 3 | | Экология |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Строевая подготовка, военная топография |
| 6 | 6 | | Основы военной подготовки |
| **УК-8.3** Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) и военных конфликтов | | | |
| 6 | 6 | | Безопасность жизнедеятельности |
| 3 | 3 | | Экология |
| 1 | 1 | | Основы российской |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | государственности |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Строевая подготовка, военная топография |
| 6 | 6 | | Основы военной подготовки |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | | | | | |
| УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни | | | | | |
| **Знать:** нормы здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности, обеспечивающему полноценную социальную и профессиональную деятельность. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личностных, жизненных целей. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** средствами и методами укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | | | | | |
| УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности | | | | | |
| **Знать:** требования к | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие | Сформированные систематические | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| физическим качествам, предъявляемые профессией; иметь представление о предоставляемых физической культурой возможностях укрепления здоровья, совершенствования физических качеств, в том числе профессионально необходимых. | | | отдельные пробелы знания | знания | |
| **Уметь:** оценивать свой уровень физической подготовленности на основе рекомендованных критериев, выявлять проблемы в сфере сформированности физических качеств и ставить цели по совершенствованию собственной физической подготовленности. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** основами оздоровительной физической культуры с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | | | | | |
| УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций различного происхождения | | | | | |
| **Знать:** методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **Уметь:** идентифицировать опасности различного происхождения; выявлять и устранять проблемы связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; оценивать возможные риски от чрезвычайных ситуаций различного происхождения | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками организации мероприятий по охране труда и технике безопасности на рабочем месте; навыками оказания первой помощи и защиты производственного персонала от возможных последствий чрезвычайных ситуаций | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | | | | | |
| УК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) и военных конфликтов | | | | | |
| **Знать:** правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, а также военных конфликтов; способы оповещения населения об опасности в случае возникновения чрезвычайных ситуаций различного происхождения. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** выполнять действия по защите населения от возможных последствий чрезвычайных ситуаций различного происхождения; | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты. | | | | | |
| **Владеть:** практическими навыками по предотвращению возникновения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, и военных конфликтов. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

Студент по разделу дисциплины строевая подготовка (раздел 1) должен:

Знать: строевые приемы без оружия и правила их выполнения.

Уметь: выполнять команды: «Становись», «Равняйсь». «Смирно». «Вольно», «Заправиться».

«Отставить». «Головные уборы снять (одеть)»: выполнять повороты на месте и в движении; двигаться походным и строевым шагом: выполнять воинское приветствие на месте и в

движении.

Владеть: синхронными навыками их выполнения в строю.

Студент по разделу дисциплины строевая подготовка (раздел 2) должен:

Знать: Развернутый строй.

Уметь: Выполнять команды «Отделение (взвод) в одну шеренгу становись», «Отделение в две шеренги становись». Выход из строя и возращение в строй. Выполнение команд: «выйти из строя», «встать в строй». Подход к начальнику и отход от него. Выполнение команд: «ко мне», форма доклада о прибытии, «встать в строй».

Владеть: навыками чёткого их выполнения.

ПРИМЕРЫ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

по разделу дисциплины строевая подготовка

1. Что называется строем?

А). Строй, в котором военнослужащие расположены один возле другого на одной линии.

Б). Сторона строя, в которую военнослужащие обращены лицом.

В). Установленное строевым уставом размещение военнослужащих, подразделений и частей для их совместных действий.

2. Характеристика шеренги.

А). Сторона противоположная фронту.

Б). Строй, в котором военнослужащие расположены один возле другого на одной линии.

В). Расстояние между флангами.

3. Что называется флангом?

А). Правая (левая) оконечность строя.

Б). Расстояние по фронту между военнослужащими (машинами), подразделениями и частями.

В). Расстояние в глубину между военнослужащими (машинами), подразделениями и частями.

4. Найдите определение фронта.

А). Расстояние от первой шеренги до последней шеренги.

Б). Строй, в котором военнослужащие расположены в затылок друг другу.

В). Сторона строя, в которую военнослужащие обращены лицом.

5. Что называется тыльной стороной строя?

А). Два военнослужащих стоят в затылок один за другим.

Б). Сторона, противоположная фронту.

В). Сторона строя, в которую военнослужащие обращены лицом.

6. Что называется интервалом?

А). Расстояние в глубину между военнослужащими.

Б). Расстояние между флангами.

В). Расстояние по фронту между военнослужащими (машинами).

7. Дистанция это -

А). Расстояние в глубину между военнослужащими.

Б). Подразделения построены на одной линии по фронту.

В) Два военнослужащих, стоящих в двухшереножном строю в затылок один другому.

8. Что называется шириной строя?

А). Сторона строя, в которую военнослужащие обращены лицом.

Б). Расстояние между флангами.

В). Расстояние от первой шеренги до последней шеренги.

9. Глубина сроя характеризуется как:

А). Расстояние по фронту между военнослужащими (машинами), подразделениями и частями.



Б). Расстояние от первой шеренги до последней шеренги.

В). Расстояние, где военнослужащие расположены один возле другого на одной линии.

10. Что такое колонна?

А). Строй, в котором военнослужащие расположены в затылок друг другу.

Б). Два военнослужащих, стоящих в двухшереножном строю в затылок один другому.

В). Установленное строевым уставом размещение военнослужащих, подразделений и частей для их совместных действий.

ПРИМЕРЫ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

1. Что называется рядом?

А). Расстояние по фронту между военнослужащими (машинами), подразделениями и частями.

Б). Строй, в котором военнослужащие расположены один возле другого на одной линии.

В). Военнослужащие, стоящие в двухшереножном строю в затылок один другому.

2. Двухшереножный строй это -

А). Военнослужащие одной шеренги расположены в затылок военнослужащим другой шеренги на дистанции одного шага (вытянутой руки).

Б). Расстояние от первой шеренги до последней шеренги.

В). Размещение военнослужащих, подразделений и частей для их совместных действий.

3. Сомкнутый строй это -

А). Строй, когда подразделения расположены на одной линии по фронту в одношереножном и двухшереножном строю.

Б). Строй, когда военнослужащие в шеренгах располагаются по фронту один от другого на интервалах, равных ширине ладони между локтями.

В). Расстояние от первой шеренги до последней шеренги.

4. Разомкнутый строй это -

А). Строй, в котором военнослужащие расположены один возле другого на одной линии.

Б). Линия колонн на определенных дистанциях.

В). Военнослужащие в шеренгах расположены по фронту один от другого на интервалах в один шаг или на интервалах установленных командиром.

5. Найдите характеристику развёрнутого строя.

А). Строй, когда подразделения расположены на одной линии по фронту в одношереножном или двухшереножном строю.

Б). Расстояние по фронту между военнослужащими (машинами), подразделениями и частями.

В). Строй, где военнослужащие расположены в затылок один другому.

6. Походный строй это -

А). Строй, когда военнослужащие в шеренгах располагаются по фронту один от другого на интервалах, равных ширине ладони между локтями.

Б). Подразделение построено в колону или подразделения в колоннах построены один за другим на определенной дистанции.

В). Военнослужащие в шеренгах расположены по фронту один от другого на определённых интервал

7. Кто такой направляющий?

А) Левофланговый второй шеренги.

Б). Военнослужащий (подразделение), двигающийся головным в указанном ему направлении.

В). Военнослужащий (подразделение), двигающийся последним в указанном ему направлении.

8. Кто такой замыкающий?

А). Правофланговый первой шеренги.

Б). Военнослужащий (подразделение) движущийся последним в колонне.

В). Военнослужащий второй шеренги, стоящий в затылок военнослужащему первой шеренги.

9. По какой команде принимается строевая стойка?

А). «Становись» или «Смирно».

Б). «Заправиться».

В). «Нале-ВО».

Студент по разделу дисциплины **военная топография** должен

знать:

• основы топографической подготовки;

• способы топографического исследования (разведки) территорий и его влияние на организацию действий населения и персонала при чрезвычайных ситуациях;

уметь:

• ориентироваться в пространстве;

• выполнять топографические измерения;

владеть:

• навыками изучения и оценки местности при использовании топографических документов;

• навыками работы с топографическими картами;

• навыками определения своего местонахождения.



Примеры тестовых заданий для входного контроля знаний по разделу дисциплины **военная топография**.

1. Какие топографические элементы рельефа местности преобладают в центральной части России?

2. Перечислите, какие типы местности обладают защитными и маскирующими свойствами.

3. Какие наиболее эффективные способы изучения местности применяются для более детального анализа данной территории?

4. Какие элементы местности оказывают наибольшее существенное влияние на условия ориентирования и наблюдения?

5. Дайте определение магнитному азимуту.

6. В чем различие между определением сторон горизонта по «часам и Солнцу» и «часам и Луне»?

7. По каким еще небесным светилам определяются стороны горизонта, кроме Полярной звезды?

8. Определите расстояние до молодого леса, если он по вертикали покрывается 10 мм линейки.

9. Как классифицируются топографические карты по масштабам?

10. Чем вызывается необходимость применения проекции Гаусса при создании топографических карт?

11. Какие карты применяются в МЧС?

12. Объясните взаимосвязь между разграфкой и номенклатурой карты.

13. Что называется геоидом, меридианом, параллелью, картой?

14. Что представляет собой наша Земля и чем отличается земной эллипсоид от шара?

15. Каков линейный масштаб, если известно, что его величина составляет 2 км в 1 см?

16. В чём заключается сущность изображения рельефа горизонталями?

17. Назовите способы определения направления ската на карте.

18. Какова разница между понятиями «взаимное превышение точек» и «относительная высота точек»?

19. Какими способами определяется высота сечения, если она неизвестна?

20. Как определить по карте превышение двух точек?

21. Объясните, как влияет величина заложения на рельеф местности.

22. Перечислите формы скатов и как они определяются по карте.

23. Чем вызвана необходимость применения картографических условных знаков, на какие виды они подразделяются?

24. Объясните разницу между внемасштабными и пояснительными условными знаками.



25. На какие виды подразделяются населенные пункты в зависимости от характера производственной деятельности населения и числа жителей?

26. Как на карте показывается административное значение населенных пунктов?

27. Перечислите общие правила чтения топографической карты.

По "Основам техники стрельбы" на практическом занятии по стрельбе набрать 20 очков из 5 выстрелов из пневматической винтовки.

## 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

| | | |
|---|---|---|
| Высокий уровень сформированности компетенций | Продвинутый уровень сформированности компетенций | Базовый уровень сформированности компетенций |
| Обучающийся на высоком уровне способен использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья. | Обучающийся на среднем уровне способен использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья. | Обучающийся на удовлетворительном уровне способен использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья. |

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 18.05.2026 | Ершов Андрей Валерьевич |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 19.05.2026 | Подопригора Олег Эдуардович |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 10.06.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*К.М.01.06 Менеджмент*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ОПК-6.1** Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | |
| 8 | 8 | | Менеджмент |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 5 | 7 | | Маркетинг |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| **ОПК-6.2** Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства | | | |
| 8 | 8 | | Менеджмент |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 5 | 7 | | Маркетинг |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |
| 7 | 7 | | Технологическая практика 2 |
| **ОПК-6.3** Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | |
| 8 | 8 | | Менеджмент |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 5 | 7 | | Маркетинг |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 6 | 6 | | Технологическая практика 1 |
| 7 | 7 | | Технологическая практика |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | 2 |
| 6 | 6 | | Технологическое предпринимательство |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ОПК-6: Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности. | | | | | |
| ОПК-6.1 Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** базовые законы экономики в сфере сельскохозяйственного производства; факторы, влияющие на экономическую эффективность производства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тесты, рефераты, доклады, зачет |
| **Уметь:** определять экономическую эффективность применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами расчета экономической эффективности применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-6: Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности. | | | | | |
| ОПК-6.2 Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства | | | | | |
| **Знать:** базовые законы экономики в сфере сельскохозяйственного производства; факторы, влияющие на экономическую эффективность производства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тесты, рефераты, доклады, зачет |
| **Уметь:** | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, | Сформированные | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| определять экономическую эффективность применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | | | допускаются небольшие ошибки | умения | |
| **Владеть:** методами расчета экономической эффективности применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельско хозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-6: Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности. | | | | | |
| ОПК-6.3 Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | | | | | |
| **Знать:** базовые законы экономики в сфере сельскохозяйственного производства; факторы, влияющие на экономическую эффективность производства. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тесты, рефераты, доклады, зачет |
| **Уметь:** определять экономическую эффективность применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** методами расчета экономической эффективности применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельско хозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

**Примерные тесты**

**Тест 1.**

1. Организация – это:

а) группа людей, деятельность которых сознательно координируется для достижения общей цели или целей.

б) некая группа, развитие которой происходит стихийно и непредсказуемо.

в) группа людей, деятельность которых сознательно координируется.

2. Общие характеристики организации следующие:

а) ресурсы; зависимость от внешней среды; горизонтальное разделение труда; вертикальное разделение труда; необходимость управления.

б) ресурсы; зависимость от внешней среды; необходимость управления.

в) горизонтальное разделение труда; вертикальное разделение труда.

3. Уровни управления следующие:

а) высший, средний, низший

Б) ресурсы, иерархия, внешняя среда

в) финансы, маркетинг, персонал, производство.

4. Менеджер и предприниматель – Это:

а) равнозначные понятия

б) неравнозначные понятия

в) равнозначность понятий зависит от ситуаций

5. Составляющие успеха организации:

а) выживание, результативность и эффективность, производительность;

б) выживание, результативность и эффективность, производительность, практическая реализация;

в) люди, капитал, информация, технологии, сырье и материалы;

6. Представители классической или административной школы в управлении следующие:

а) Ф. У. Тейлор, Френк и Лилия Гилберт, Генри Гант;

б) Анри Файоль, Линдалл Урвик, Джеймс Муни, А. К. Рейли, Элтон Мейо;

в) Анри Файоль, Линдалл Урвик, Джеймс Муни, А. К. Рейли;

**Тест 2.**

1.  Целью менеджмента является:

а. обеспечение сбыта предприятия;

б. руководство хозяйственной деятельности предприятия;

в. обеспечение доходности деятельности предприятия;

г. управление деятельностью персонала предприятия;

д. налаживание внешних коммуникаций.

2. Основные функции менеджмента как науки – это:

а. руководство, наставничество, координация;

б. лидерство, коммуникации, принятие решений, администрирование;

в. планирование, организация, мотивация, контроль;

г. властвование, координация, стимулирование, управление;

д. управление персоналом, производством, финансами, сбытом.

3. Предпринимательская деятельность характеризуется:

а. разовостью совершения сделок;

б. постоянством деятельности, на свой страх и риск;

в. наличием учредительных документов;

г. необходимостью регистрации в качестве юридического лица.

4. Отличие менеджера от предпринимателя состоит в том, что:

а. менеджер только управляет персоналом в организации;

б. менеджер является наемным работником;

в. менеджер не имеет акций предприятия;

г. менеджер не является учредителем предприятия;

д. менеджер не участвует в распределении прибыли предприятия.

5. Неформальная организация это:

а. некоммерческая организация, государственное или муниципальное учреждение;

б. группа людей, образующих на основе общих интересов;

в. группа людей действующая на основе взаимопомощи;

г. организация, действующая в условиях сильной децентрализации;

д. организация не имеющая директора.

6. Представители школы человеческих отношений - это:



а. Смит, Вебер, Фрейд;

б. Герцберг, Макклелланд, Лайкерт;

в. Тейлор, Файоль, Гилберт;

г. Маслоу, Фоллетт, Мейо;

д. Бартон, Арджирис, Фидлер.

**Тест 3**

1. 1. Какую систему представляет собой маркетинг?

а) производственную;

б) сбытовую;

в) производственно-сбытовую.

2. Какое из указанных действий не входит в маркетинговую деятельность?

а) маркетинговые исследования;

б) формирование рекламного бюджета;

в) выбор технологии производства.

3. Для маркетингового подхода к управлению бизнесом характерно перемещение издержек фирмы в область:

а) производства товара;

б) научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок;

в) реализации продукции.

4. Спрос на товар как категория маркетинга - это:

а) нужда в конкретном виде продукции;

б) потребность в товаре;

в) потребность в товаре, которая может быть оплачена потребителем.

5. Потребность – это:

а) количество денег, которое потребитель может использовать для удовлетворения своих нужд;

б) нужда, воплощенная в какую-то конкретную форму;

в) товар, который способен удовлетворить нужду потребителя.

## Тест 4

1. Рынок покупателя определяет ситуацию, когда на рынке отмечается:

а) большое количество потребителей;

б) превышение предложения над спросом;

в) превышение спроса над предложением.

2 Какое из указанных определений соответствует маркетинговому пониманию рынка?

а) рынок – это население данного региона;

б) рынок – это совокупность потребителей со сходными потребностями;

в) рынок – это часть потребителей, интересующаяся товарами вашей фирмы;

г) рынок – это потребители, которые имеют финансовые возможности для приобретения товара.

3. Рынок товаров потребительского назначения состоит из:

а) фирм, которые приобретают товары для их реализации;

б) покупателей, приобретающих товары для личного пользования;

в) людей, приобретающих товар для продажи;

г) фирм-производителей товаров потребительского назначения.

4. Анализ рыночных возможностей предприятия предполагает:

а) проведение комплекса маркетинговых исследований;

б) проведение ситуационного анализа;

в) оценку возможностей предприятия внедриться на новый рынок.

5. Выбор наиболее перспективных целевых рынков предполагает работу:

а) с сегментом, который, согласно анализу, обеспечивает наибольшие выгоды;

б) с целевым рынком, на который ориентируется предприятие;

в) с сегментом, для которого предлагаемые товары, опыт деятельности предприятия и его маркетинговые возможности подходят лучше всего.

## Тест 5

1. Выбор оптимальной маркетинговой стратегии развития предприятия предполагает:

а) уменьшение степени неопределенности и риска в маркетинговой деятельности;

б) обеспечение концентрации ресурсов на выбранных приоритетных направлениях деятельности;

в) оценку альтернативных стратегий роста предприятия.

2. Комплекс маркетинга включает себя:



а) управление предприятием (организация, планирование, контроль);

б) совокупность инструментов (товар, цена, сбыт, продвижение);

в) выбор комплексных условий  реализации товара.

3. Какие из указанных видов деятельности не относятся к комплексу маркетинга?

а) проведение комплекса маркетинговых исследований (опросы, наблюдения, эксперименты и т.д.);

б) проведение комплекса коммуникационных мероприятий;

в) выбор торговых посредников и построение комплексных сбытовых систем.

4. Набор инструментов коммуникационной политики не включает в себя:

а)  выставки и ярмарки;

б) спонсорство политических организаций;

в) маркетинговые информационные системы.

5. Вспомогательные системы маркетинга включают в себя:

а) организацию службы маркетинга;

б) систему маркетингового контроля;

в) систему маркетинговой информации;

г)  систему планирования и прогнозирования.

**Темы докладов**

Понятие и признаки сегментации рынка.Этапы проведения сегментации.Выбор целевых рыночных сегментов.Позиционирование товара на рынке.Сущность и этапы стратегического маркетингового планирования. Разработка альтернативных стратегий роста предприятия.Разработка программы маркетинга предприятия.Методы формирования бюджета маркетинга.Система маркетингового контроля.Организация маркетинга на предприятии.Комплекс маркетинга: понятие и характеристика основных элементов.Разработка товарной политики предприятия. Формирование товарного ассортимента.Структура и уровни товаров.Концепция жизненного цикла товаров.

**Вопросы к зачету**

1. Сущность организации. Общие характеристики организации.

2. Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Уровни управления.

3. Составляющие успеха организации.

4. Менеджер и предприниматель: соотношение понятий.

5. школа научного управления: ключевые идеи, разработки, основные представители.

6. Классическая или административная школа управления: ключевые идеи, разработки, основные представители.

7. Школа человеческих отношений и поведенческих наук: ключевые идеи, разработки, основные представители.

8. Процессный подход. Функции процесса управления.

9. Системный и ситуационный подходы в управлении.

10. Внутренние переменные организации, их взаимосвязь.

11. Характеристики внешней среды.

12. Среда прямого воздействия.

13. Среда косвенного воздействия.

14. Социальная ответственность в бизнесе.

15. Этика и современное управление.

16. Виды коммуникаций в организации.

17. Коммуникационный процесс.

18. Межличностные коммуникации, преграды на их пути.

19. Организационные коммуникации.

20. Сущность стратегии, процесс стратегического планирования.

21. Миссия организации. Характеристики целей.

22. Оценка и анализ внешней среды.

23. Управленческое обследование внутренних сильных и слабых сторон организации.

24. Изучение стратегических альтернатив. Выбор стратегии.

25. Реализация стратегического плана, контроль за его выполнением.

26. Природа процесса принятия решений. Организационные решения.

27. Подходы к принятию решений.

28. Этапы рационального решения проблем.

29. Факторы, влияющие на процесс принятия управленческих решений.

30. Делегирование, ответственность в контексте делегирования, полномочия.

31. Виды структур управления.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Требования к выполнению тестового задания**

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

− связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

− объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

− справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

− систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

− закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

− открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).



− установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

− установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

**Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

**Требования к написанию реферата**

Реферат – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности. Автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основную часть, заключение, список использованной литературы. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д.

**Критериоцениванияреферата:**

Отметка «отлично» выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Отметка«хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует

логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**Требования к написанию доклада**

Доклад – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

**Критериоцениваниядоклада:**

Отметка«отлично» выполнены все требования к написанию и защите доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Отметка«хорошо» - основные требования к докладу и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к докладу. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» - тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**Требования к проведению зачету**

Зачет - форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

**Критерии оценки знаний при проведении зачета**



**«Зачтено»** - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

**«Не зачтено»** - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

## Требования к проведению экзамену

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (семестров) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении профессиональных задач.

## Критерии оценки знаний при проведении экзамена

Оценка «отлично» - выставляется бакалавру, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется бакалавру, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется бакалавру, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется бакалавру, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 01.04.2026 | Савицкая Инна Михайловна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 26.04.2026 | Задорожная Людмила Ивановна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.05.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.03 Иностранный язык*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **УК-4.1** Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами | | | |
| 123 | 123 | | Иностранный язык |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 1 | 1 | | Русский язык и культура речи |
| 2 | 4 | | Адыгейский язык |
| **УК-4.3** Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках | | | |
| 123 | 123 | | Иностранный язык |
| 1 | 1 | | Русский язык и культура речи |
| 2 | 4 | | Адыгейский язык |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-4.5** Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно | | | |
| 123 | 123 | | Иностранный язык |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | **неудовлетворительно** | **удовлетворительно** | **хорошо** | **отлично** | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | | | | | |
| УК-4.1 Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами | | | | | |
| **Знать:** - основные законы языка, понятия культуры и этики речи; функциональные стили | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа (чтение и перевод текста), тесты, зачет |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| современного языка; стили делового общения; вербальные и невербальные средства коммуникации; - нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; вербальные и невербальные средства профессионально-делового взаимодействия; принципы построения публичной речи, ведения дискуссий и круглых столов. | | | | | |
| **Уметь:** - вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке; использовать знания о коммуникативных качествах речи в межличностном общении и профессиональной деятельности;- выбирать языковые средства, уместные для конкретной коммуникативной ситуации. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - современными информационно-коммуникативные средствами в процессе общения; навыками вербальной и невербальной коммуникации в профессиональной области;- навыками передачи связных аргументированных высказываний; навыками построения высказывания с учетом литературных | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| норм и коммуникативной ситуации; навыками использования коммуникативно приемлемых стилей делового общения и представления своей точки зрения в ходе публичных выступлений. | | | | | |
| УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | | | | | |
| УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках | | | | | |
| **Знать:** - основы составления, оформления и редактирования научных и официально-деловых текстов, особенности коммуникативных стратегий и тактик в деловой сфере профессиональной деятельности; особенности стилистики официальных и неофициальных писем; социокультурные различия в формате корреспонденции; - правила организации личной и деловой письменной коммуникации; речевой этикет, отражающий особенности культуры страны изучаемого языка. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа (чтение и перевод текста), тесты, зачет |
| **Уметь:** - определять природу, структуру и основные элементы деловой коммуникации, соблюдать стилистические и языковые нормы в официально-деловом письменном тексте, строить, оформлять и редактировать основные официально | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| деловые тексты, анализировать коммуникативные стратегии и тактики в деловой сфере профессиональной деятельности;- осуществлять обмен деловой корреспонденцией на иностранном языке с учетом языковых норм и социокультурных различий. | | | | | |
| **Владеть:** - навыками использования современных принципов деловой коммуникации в профессиональной деятельности; стилистическими и языковыми нормами официально-делового стиля.- навыками организации письменной иноязычной речи; навыками употребления функционально дифференцированных языковых средств в соответствии с конкретными коммуникативными целями. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | | | | | |
| УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно | | | | | |
| **Знать:** терминологическую, общенаучную, служебную лексику научной профессиональной литературы, лексику устной формы общения. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа (чтение и перевод текста), тесты, зачет |
| **Уметь:** переводить аутентичные профессиональные тексты с иностранного на государственный язык и обратно. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** навыками анализа и реферирования профессионально-деловых текстов. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

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

**Типовая контрольная работа**

**Disadvantages of Fast Food**

Usually, fast food is higher in soya, fat, sugar, oil, fried meat, salt, cheese, mayonnaise and obviously calories. The greatest disadvantage of fast food is the adverse effect that it has on one's health. It is a fact that fast food is more unhealthy than home-cooked meals, as it contains higher amounts of unwanted nutrients like salt, fat and various types of additives (artificial chemicals). It may contain harmful bacteria too. Frying destroys most of the essential nutrients from the food.

Very small amounts of vegetables and fruits are normally present in fast food. Moreover, 'serving larger portions' when most people don't need extra portions has led to several health problems. We require a small amount of salt to maintain the health of the cells and tissues. Fast food being rich in salt, adversely affects the heart health and the overall health of an individual. Such type of food is an important contributor to obesity in the American population. Obesity is on the rise, and a direct link is being cited between fast food and obesity in children.

Given the sedentary lifestyle that we lead today, the excess fats and calories that we take in with fast food is not used up completely. The result is that these accumulate in our body as fat deposits that cause complications like cardiovascular diseases and other related diseases of the heart. With obesity come other problems like high blood pressure and diseases of the joints. It is like a chain reaction set off by fast food and carried forward by our unhealthy lifestyle. In fact, a recent study has shown that people who live within walking distance of a fast food restaurant are at 13% higher risk of suffering from strokes than those who live a considerable distance away.

The greater the number of people at a meal in a fast food restaurant, the larger is the bill. Eating at fast food outlets is economical only for a single person. Going out to a fast food eating joint with family once in a while won't matter much. However, frequent visits to such restaurants with one's family can become quite an expensive affair, besides being unhealthy.

Fast food joints are also being seen as a factor that is making a number of families spend less and less time together. Family meal time is something that is considered as an opportunity for all the members to come together and share their experiences. However, the fast food centers are quickly eating into this quality time. This is especially true about youngsters for whom a fast food center is a good place to hangout with friends and peers.

Fast food is an invention of the modern times. Ready-made food being served fast and right in front of us is like a blessing after a hard day's work. However, like everything, it has its own pros and cons. It is a fact that high amounts of fats and salt in fast food are raising concerns about their adverse effect on health. However, by making some smart choices while placing the order and also resorting to an active lifestyle, we can definitely minimize the drawbacks of fast food.

**I. Read and translate the text.**

**II. Find in the text equivalents of the following expressions.**



жареное мясо, неблагоприятное воздействие, искусственные химические вещества, основная часть питательных веществ, здоровье клеток и тканей, важный фактор ожирения, прямая связь, сидячий образ жизни, жировые отложения, недавнее исследование, дорогостоящее дело, семейная трапеза, особенно это касается, изобретение современности, свои плюсы и минусы, вызывает обеспокоенность, недостатки фастфуда

**III. Translate the sentences.**

1. There are more than 200,000 fast food restaurants in the United States.

2. Fast food is very popular and saves time for busy working people.

3. Thefast food health risks are shocking.

4. Fast food is digested fast and absorbed into the bloodstream quickly.

5. Much fast food offers up large, high-calorie portions without a lot of nutrient density.

6. Many fast-food chains offer healthful sides such as salads, fruit, yogurt and milk.

**IV. Put questions to the italicized words.**

1. Fast food began with the firstfish and chipshops *in Britain* in the 1860s.

2. Drive-through restaurants were first popularized *in the 1950s* in the United States.

3. *Children who eat fast food at least three times a week* are more likely to develop asthma.

4. Fast food is popular *because the food is inexpensive, convenient, and tastes good*.

5. *Over 25*percentof Americans consumefast foodevery day.

**V. Fill in the gaps with the words given below. Translate the text.**

Not all fast food is …. There are ways you can customize your order to be … for you. Don't order the … sizes. The largest sizes have the most fat, …, sugar and sodium, and you will probably be just as satisfied with a … portion. Sugar soda is … of sugar and calories, but it does not fill you up. It is important to stay hydrated, but make a smarter choice and select skim or … milk, fruit juice, diet soda or water. Sauces such as…, tartar sauce, some spreads or salad dressing can add loads of extra fat and calories where you might not need them, as can cheese, sour cream, guacamole, gravy and "special" sauces. Order a sandwich without the …, or ask for them on the side so you can add your own. Most places give you more salad dressing than you …, so add it yourself and don't use the whole packet. Chose low-fat or reduced fat options when…. Generally, fried foods are not the … choice. Choose items that are labeled as … or baked. Choose from the items labeled as "healthy" or "light."

calories, bad, smaller, biggest, low-fat, grilled, mayonnaise, need, possible, healthy, full, best, condiments

**VI. Match up the sentence-halves. Translate the sentences.**

Fast food is also high in sodium (aka salt) … Fast food refers to food … It’s helpful to remember …

4. Fast food restaurantsare traditionally distinguished …

Many fast food chains have updated their menus …

---

… that with fast food moderation is important.

… to include healthier options.

… by their ability to serve food via adrive-through.

… that can be prepared and served quickly.

… which is used as a preservative and makes food more flavorful and satisfying.

**VII. Translate the sentences into English.**

1. Полуфабрикаты, широко используемые в сетевых фастфудах, могут содержать различные пищевые добавки.

2. Большая часть нынешнего фастфуда наносит здоровью человека серьезный ущерб.

3. Ассортимент ресторанов быстрого питания традиционно состоит из высококалорийных блюд, вкоторых слишком много жира, сахара и соли.

4. Вцелях экономии вресторанах быстрого питания обычно используют дешевыезаменители натуральных жиров– маргарины и кулинарные жиры.

5. Еда из ресторанов быстрого питания дает чувство насыщения, нопитательная ценность ее очень низка.

**Тест 1**

**Выберите правильный вариант.**

He … at the theatre yesterday.

a) is; b) was; c) were

My friend studies … the University.

a) in; b) at; c) on

They usually have dinner at 3 o’clock, …?

a) don’t we; b) didn’t we; c) aren’t we

Every evening he … his dog for a walk.

a) take; b) takes; c) took

Where … you usually go after the lessons?

a) does; b) did; c) do

You went to the library with him, …?

a) don’t you; b) didn’t you; c) weren’t you

… I had supper with my friends at the canteen.

a) today; b) in two days; c) yesterday

She wrote this exercise … .

a) tomorrow; b) next week; c) yesterday

Your brother doesn’t play football, …?

a) doesn’t he; b) does he; c) has he

… there many pictures in this magazine?

a) is; b) are; c) was

- Ann … school last year.

a) finish; b) finishes; c) finished

- We … on a tramp last Sunday.

a) go; b) goes; c) went

13. All the students of the group … the last seminar.

a) attended; b) attends; c) attend

14. The teacher explains a new material ….

a) tomorrow; b) at the last lesson; c) at every lesson

15. The children … in the school now.

a) were; b) are; c) is

16. … your brother play the guitar every evening?

a) do;  b) does;  c) is

17. His parents … in the country-house yesterday.

a) were; b) was; c) are

18. This is the … way to the station.

a) shorter ; b) shortest; c) much shorter

19. My room is … than yours.

a) large; b) the largest; c) larger

20. The bicycle is not … fast as the car.

a) as; b) so; c) then

***Ключ к тесту***

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| c | b | a | b | c | b | c | c | b | b | c | c | a | c | b | b | a | b | c | b |

**Тест 2**

**Выберите правильный вариант.**

1. At the last competition the first prize … by our team.

a) win;  b) was won;  c) has won

2. The articles will have been typed ….

a) by 2 o’clock;  b) tomorrow;  c) tomorrow at 6 o’clock

3. He … me this book next week.

a) gives;  b) will give;  c) is given

4. The book … at the next conference.

a) was discussed;  b) will be discussed;  c) discussed

5. New metro lines are built in Moscow ….

a) now;  b) every year;  c) last year

6. We … on a tramp last Sunday.

a) go;  b) will go;  c) went

7. My brother … the guitar every evening.

a) played;  b) play;  c) plays

8. The letters were sent …

a) yesterday;  b) tomorrow;  c) by last week

9. This time tomorrow I … a talk on modern mass media.

a) will be giving; b) will give;  c) give

10. By September he … the expedition.

a) has joined;  b) had joined;  c) joined

11. Milk … for making butter and cheese.

a) is used;  b) used;  c) uses

12. They have carried out a series of new experiments …

a) last month;  b) by last month;  c) this month

13. The seminar … by all the students of the group.

a) attended;  b) has attended;  c) was attended

14. Arthur Haley … a popular author for many years.

a)  has been;  b) was;  c) is

15. New material … by the teacher at every lesson.

a) explained;  b) was explained;  c) is explained

16. The exam … here at this time yesterday.

a) was being taken; b) was taken;  c) took

17. I will have written the letter …

a) by tomorrow;  b) tomorrow;  c) tomorrow in the evening

18. We … in the river when the rain began.

a) were swimming;  b) swam;  c) are swimming

19. I … never been to England.

a)  was; b) have;  c) has

20. This foreign firm … new types of computers.

a) was demonstrated;  b) has demonstrated;  c) demonstrated

***Ключ к тесту***

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| b | c | b | b | b | c | c | a | a | b | a | c | c | a | c | a | a | a | b | b |

**Тест 3**

**1. What is the correct temperature that frozen food should be kept at?**

| | |
|---|---|
| A. | 0 degrees |
| B. | 15 degrees or lower |
| C. | -18 degrees or lower |
| D. | 20 degrees or lower |

**2. Where should raw meat be stored in a refrigerator?**

| | |
|---|---|
| A. | At the top. |
| B. | In the middle. |
| C. | At the bottom, below all other food. |

### 3. Which one of the following jewellery is acceptable for a food handler to wear?

| | |
|---|---|
| A. | Plain wedding band. |
| B. | Arm ring. |
| C. | Bracelet . |
| D. | A ring that is a symbol of religious faith. |

### 4. What is the ideal temperature for Pathogens to flourish?

| | |
|---|---|
| A. | 10 degrees |
| B. | 37 degrees |
| C. | 55 degrees |
| D. | 90 degrees |

### 5. How many times can you reheat leftovers?

| | |
|---|---|
| A. | As many times as you like. |
| B. | Twice. |
| C. | Four times. |
| D. | You should only reheat leftovers once. |

### 6. Which of the following meats are safe to eat when they are pink or raw?

| | |
|---|---|
| A. | Chicken. |
| B. | Pork. |
| C. | Minced meat. |
| | |

| | |
|---|---|
| D. | Lamb. |

### 7. What are the basic steps for washing hands?

| | |
|---|---|
| A. | Wash thoroughly with water and dry. |
| B. | Apply soap, wash thoroughly, rinse and use paper towels. |
| C. | Apply soap, wash thoroughly. |

### 8. What is the reason for drying your hands after washing them?

| | |
|---|---|
| A. | So that you don’t drip water everywhere. |
| B. | Because germs and bacteria are more easily spread with wet hands. |
| C. | Your hands are slippery when wet, and you will not be able to hold kitchen utensils properly. |

### 9. Which of the following is true about bacteria;

| | |
|---|---|
| A. | Bacteria multiplies and grows faster in warm environments. |
| B. | Bacteria needs air to survive. |
| C. | Every type of bacteria can give people food poisoning. |
| D. | By freezing food you can kill bacteria. |

### 10. The ideal temperature in your fridge should be?

| | |
|---|---|
| A. | 4 – 10 degrees |
| B. | 1 and 4 degrees. |
| | |

| | |
|---|---|
| C. | 0 to 4 degrees. |
| D. | -2 to 0 degrees. |

**11. Which one of the following foods is likely to contain the MOST bacteria?**

| | |
|---|---|
| A. | Frozen raw chicken. |
| B. | Recently cooked chicken. |
| C. | A opened fizzy drink. |
| D. | Bottled mayonnaise. |

**12. Whilst in a food preparation or serving environment, what is the best way to dry your hands after washing them?**

| | |
|---|---|
| A. | Using paper towels. |
| B. | Damp towels. |
| C. | Just let then dry naturally. |

**13. How can you tell if food has enough bacteria to cause food poisoning?**

| | |
|---|---|
| A. | It will smell. |
| B. | You can’t, it will appear normal. |
| C. | It will have a different colour. |
| D. | It will taste different. |

**14. Which of the following powers do Environmental Health Officers NOT have?**

| | |
|---|---|
| A. | Authority to close down premises. |
| | |

| | |
|---|---|
| B. | The power of arrest. |
| C. | Authority to enter premises without appointment. |
| D. | The power to seize foods. |

**15. It is important to prepare food safely because**

| | |
|---|---|
| A . | Ithelps to prevent food poisoning. |
| B. | Prepared food looks better. |
| C. | Prepared food tastes better. |

***Ключ к тесту***

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| c | c | a | b | d | d | b | b | a | b | a | a | b | b | a |

**Примерное содержание зачета по дисциплине «Иностранный язык» (1,2 семестры)**

1. Прослушать текст монологического характера 2 раза длительностью до 4 минут звучания и передать его содержание (письменно или устно) максимально близко к оригиналу. (Объем аудиотекста 800 печатных знаков).

2. Прочитать без словаря и пересказать на английском языке текст по специальности объемом 1500 печатных знаков. Сформулировать письменно 4 вопроса к тексту.

3. Устно изложить одну из пройденных тем (выбор по билетам).

**Темы по специальности**

1. Human Diet 8. Keeping of food products
2. Minerals and vitamins
3. History of catering
4. Catering
9. Cereals and cereal products
10. Breadmaking
11. Milk production

5. Catering Equipment 12. Cheese production

6. Food hygiene 13. Animal produce

7. Fast food 14. Meat Processing Methods

**Примерное содержание экзамена по дисциплине «Иностранный язык» (3 семестр)**

1. Письменный перевод текста по специальности с английского на русский язык со словарем объемом 1800 печатных знаков. Время выполнения – 60 минут.

2. Прочитать и пересказать на английском языке текст по специальности объемом 1500 печатных знаков.

3. Устно изложить одну из пройденных тем по специальности (выбор по билетам).

**Темы по специальности**

ConfectioneryThe manufacture of chocolate Technology of macaroni products Buttermaking Processing of vegetative productionPostharvest handling of fruit and vegetables Honey processing

**Примерные тексты для перевода**

**Candy Making forBeginners**

There are two main factors that affect the taste of your candy: the ingredients you use and the procedure you follow. By educating yourself about common candy ingredients such as chocolate and sugar, and by selecting the best ingredients you can find, you will go a long way toward ensuring successful, delicious candy.

There is nothing terribly mysterious or complicated about making candy, but if you are new to the world of confectionery, you might find some of the recipe instructions confusing. Candies that are based on a sugar syrup – sugar and water boiled together—often give instructions to boil the syrup to a specific temperature. To make these recipes, you will either need a candy thermometer, or will need to be familiar with the “cold-water method” of temperature checking. The chart and pictorial guide below will explain how to use this old-fashioned method to determine candy temperature.

Additionally, some traditional recipes call for the candy to be “pulled,” as in taffy or ribbon candy. Pulling candy takes a little practice, and the photo guide below will help you understand each step of the process.

After sugar, chocolate is probably the most common candy ingredient, so it is important to know how to successfully work with chocolate. These pages will explain how to properly perform the most common chocolate tasks, from chopping to melting to tempering. If you make a mistake while working with chocolate – and who hasn’t? – there are also solutions and suggestions for salvaging your chocolate.



In general, candy making does not require much in the way of specialized equipment. Many candies can be made using basic kitchen tools that most people already possess. But there are a few tools that reappear in recipes over and over again, like a candy thermometer, and if you anticipate making candy on a regular basis, it will be helpful to familiarize yourself with the most commonly used candy and chocolate equipment.

## Basic types of catering establishments

Numerically, the largest group of catering establishments is still represented by the restaurants. A restaurant is an establishment that serves the customers with prepared food and beverages to order, to be consumed on the premises. Restaurants are sometimes also a feature of a larger complex, typically a hotel, where the dining amenities are provided for the convenience of the residents and for the hotel to maximize their potential revenue. Such restaurants are often open to non-residents also.

The reputation of a widely famed restaurants can only be maintained by offering a considerably high quality of all dishes and drinks. They have a ritualized service from the reception at front door and to the ceremonial itself where the service from a trolley or the preparation of famed dishes plays an important role.

Another category of catering establishments is represented by the quickservice restaurants – the coffee shops, quick-lunch restaurants and snack bars with the service counter placed along a quick production kitchen. They are characterized by a high number of customers from early morning to the end of office hours, with a marked peak at lunch time.

Now some words about self-service catering establishments which you may see in city streets, some department stores, as canteens at industrial enterprises and educational establishments. Self service gives the visitor a feeling of independence, especially because the unpleasant waiting time after ordering and before paying are eliminated. The service counter is so equipped and designed that it can also be used as a kind of conveyer belt for serving meals.

As a variant of “cafeteria”, restaurants with automatic vending machines can be operated with a minimum labour force. The customer can obtain the dishes, which have been prepared and suitably packaged at central kitchens, from the vending machines by inserting a coin. Among the types of catering establishments working few staff are mainly the coffee-rooms, wine taverns and “hot dog” shops. The bar represents the catering unit with the lowest labour requirement and the highest profit.

## Примерные тексты для чтения и пересказа

## Foodhygiene

All catering management, food handlers and HPSS High (Point Software Services) premises from which food is sourced, stored, prepared or served, complies with the current food safety legislation.

Good hygiene and food safety practices and informed staff are vital in the preparation, storage, distribution and service of food. These matters are of particular importance in hospital catering because patients may have less resistance to infection from contaminated food. Good safety and hygiene practices apply to all food services whether awarded under contract to in-house or external

contractors.  HPSS organisations should ensure that contracts with third parties include specific reference to achieving compliance with the mandatory requirements as documented in this standard.

The HPSS has had a legal obligation to comply with the provisions and requirements of food hygiene legislation. The Food Safety (Northern Ireland) Order 1991 introduced, in particular, increased penalties for non-compliance and a defence of 'due diligence'. The Food Safety (General Food Hygiene) Regulations (Northern Ireland) 1995 introduced the requirement to assess hazards arising from catering operations and to apply effective control and monitoring procedures. The Food Safety (Temperature Control) Regulations 1995 introduced new temperature control requirements. The Regulations allow for voluntary Industry Guides to Good Hygiene Practice to provide practical guidance on compliance. Due to the vulnerability of patients and service users, good practice advice found in the approved Catering Industry Guide should be considered in appropriate circumstances. The DHSSPS has recognised the Industry Guide to Good Hygiene Practice: Catering, which gives useful guidance, and to which enforcers and service providers must give due consideration when assessing compliance.

There are three fundamental requirements captured in this standard:

· HPSS management must ensure that food production and service complies with the requirements of current food safety legislation.

· Health Boards must ensure that contracts with provider units lay down the required standards of food provision including hygiene.

· Providers must ensure they adopt standards of good hygiene practice to conform to current food safety legislation and that such standards are monitored.

**Catering**

Events range from box-lunch drop-off to full-service catering. Caterers and their staff are part of the foodservice industry.

When most people refer to a "caterer", they are referring to an event caterer who serves food with waiting staff at dining tables or sets up a self-serve buffet. The food may be prepared on site, i.e., made completely at the event, or the caterer may choose to bring prepared food and put the finishing touches on once it arrives.

The event caterer staff are not responsible for preparing the food but often help set up the dining area. This service is typically provided at banquets, conventions, and weddings. Any event where all who attend are provided with food and drinks or sometimes only hors d'oeuvres is often called a catered event.

Many events require working with an entire theme or color scheme. A catering company or specialist is expected to know how to prepare food and to make it attractive. As such, certain catering companies have moved toward a full-service business model commonly associated with event planners. They take charge of not only food preparation but also decorations, such as table settings and lighting.

The trend is towards satisfying all the clients senses with food as a focal point. With the correct atmosphere, professional event caterers with experience can make an event special and memorable.

Beautifully prepared food alone can appeal to the senses of taste, smell, and sight - perhaps even touch, but the decorations and ambiance can play a significant part in a successfully catered event.



Catering is often sold on a per-person basis, meaning that there is a flat price for each additional person. However, things like lighting and fire permits are not scaled with the guest count, so per-person pricing is not always appropriate. It is necessary to keep the cost of the food and supplies below a price margin in order to make a profit on the catering.

As many others in the food service industry, caterers and their staff work long hours. It is not uncommon for them to work on holidays or 7 days a week during holiday event seasons.

## 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

### Критерии оценки сформированности навыков и умений говорения

### Монологическая форма

| Оценка | Характеристика ответа студента |
|---|---|
| **отлично** | Логично построенное монологическое высказывание (описание, рассказ) в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.<br><br>Лексические единицы и грамматические структуры используются уместно.<br><br>Речь понятна: звуки в потоке речи произносятся правильно, соблюдается правильный интонационный рисунок.<br><br>Объем высказывания – не менее 12-15 фраз-предложений. |
| **хорошо** | Логично построенное монологическое высказывание (описание, рассказ) в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.<br><br>Лексические единицы и грамматические структуры используются уместно. Допускаются лексические и грамматические ошибки, которые не препятствуют пониманию речи.<br><br>Речь понятна, есть наличие фонематических ошибок. Объем высказывания – не менее 10 фраз-предложений. |
| **удовлетворительно** | Монологическое высказывание (описание, рассказ) построено не всегда логично.<br><br>Допускаются лексические и грамматические ошибки, которые затрудняют понимание речи.<br><br>Объем высказывания – не менее 6 фраз-предложений. |
| **неудовлетворительно** | Содержание ответа не соответствует поставленной коммуникативной задаче.<br><br>Допускаются многочисленные лексические и грамматические ошибки. Речь не воспринимается на слух из-за большого количества фонематических ошибок. |

**Критерии оценки сформированности навыков перевода иноязычного текста на русский язык**

| Оценка | Характеристика перевода текста |
|---|---|
| **Отлично** | Перевод представляет собой адекватную передачу иноязычного текста средствами русского языка в неразрывном единстве содержания и формы. |
| **Хорошо** | Перевод представляет собой адекватную передачу иноязычного текста средствами русского языка в неразрывном единстве содержания и формы. Допущено 30% грамматических и стилистических ошибок, приводящих к неточности перевода. |
| **удовлетворительно** | В переводе допущено 50 % грамматических и стилистических ошибок. Текст переведен не полностью. |
| **Неудовлетворительно** | Смысл текста искажен. |

**Критерии оценки сформированности навыков и умений ознакомительного чтения с извлечением информации**

| Оценка | Характеристика ответа студента |
|---|---|
| **Отлично** | Пересказ адекватно отражает содержание текста. |
| **Хорошо** | В пересказе допущены лексико-грамматические ошибки, не искажающие смысл текста. |
| **Удовлетворительно** | Содержание текста передано не полностью. |
| **Неудовлетворительно** | Допущены многочисленные лексические, грамматические, стилистические ошибки. Содержание текста непонятно. |

**Критерии оценки знаний студента в результате тестирования**

- оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий;

- оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий;

- оценка «удовлетворительно» - не менее 50%;

- оценка «неудовлетворительно» - если студент правильно ответил менее чем на 50% тестовых заданий.

## Критерии оценки знаний студента на зачете

| Шкала оценивания | Показатели |
|---|---|
| «зачтено» | Работа соответствует показателям и критериям оценивания по шкале «удовлетворительно» и выше |
| «не зачтено» | Работа соответствует показателям и критериям оценивания по шкале «неудовлетворительно» |

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 29.04.2026 | Чеучева Тамара Меджидовна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 04.05.2026 | Шадже Зариет Мухамчериевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.05.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.08 Ботаника*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **ОПК-1.1** Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| **ОПК-1.2** Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита |

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| ОФО | ЗФО | ОЗФО | |
| | | | выпускной квалификационной работы |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| **ОПК-1.3** Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | |
| 4 | 4 | | Информационные технологии |
| 3 | 4 | | Микробиология |
| 2 | 2 | | Биохимия |
| 3 | 3 | | Генетика растений и животных |
| 3 | 3 | | Физическая и коллоидная химия |
| 1 | 1 | | Ботаника |
| 1 | 1 | | Зоология |
| 4 | 6 | | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 2 | 2 | | Органическая химия |
| 1 | 1 | | Неорганическая и аналитическая химия |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 24 | 24 | | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 5 | 5 | | Цифровые технологии в профессиональной деятельности |
| 6 | 6 | | Цифровая трансформация отрасли |
| 5 | 5 | | Системы искусственного интеллекта |
| 2 | 3 | | Введение в профессиональную деятельность |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.2 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| хранения сельскохозяйственной продукции. | | | | | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | | | | |
| ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | | | | |
| **Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | |
| **Уметь:** применять знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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





**Тесты** (приведены несколько вариантов)

Вариант № 1

1. Фотосинтезирующие растения по способу питания являются

- гетеротрофами;

- автотрофами;

- хемотрофами.

2. Дифференциация на органы характерна для

- прокариотов;

- таломофитов;

- кормофитов.

3. Растительная клетка отличается от животной клетки

- отсутствием пластид;

- способностью вырабатывать витамины;

- отсутствием вакуолей;

- наличием твердой оболочки.

4. Набор хромосом, характерный для половых клеток

- диплоидный;

- гаплоидный;

- п олиплоидный.

5. Для митоза характерно деление ядра

- прямое;

- эквационное или соматическое;

- редукционное.

6. Филогенез обозначает

- индивидуальное развитие организма;

- историческое развитие видов;

- изменение условий среды.

Вариант № 2

1. Основная функция листа -

- укрепление растений в почве;

- воздушное питание растений и транспирация:

- проведение питательных веществ от корней к кроне растений.

2. Листорасположение супротивное характеризуется тем, что от каждого узла на побеге отходят

- более двух листьев;

- два листа;

- по одному листу.

3. Симподиальное ветвление стебля выражается в том, что

- точка роста побега раздваивается на два побега;

- главный побег прекращает свой рост, при этом стебель продолжает нарастать вверх побегами следующих порядков;

- стебель нарастает главным побегом, образуя ниже точки роста боковые побеги.

4. Корневища имеют происхождение

- листовое;

- корневое;

- стеблевое.

5. Стержневая корневая система характеризуется тем, что

- главный корень слабо развит и не выделяется среди придаточных корней;

- главный корень хорошо развит и превосходит остальные корни;

- главный корень развит наравне с придаточными.

6. Характерные отличия корней от корневищ выражаются в том, что

- на кончике корня отсутствует чехлик;

- на корнях листочки редуцированы в виде чешуек;

- кончик корня покрыт чехликом.

**Темы рефератов**

1. История развития ботаники как науки.

2. Значение растений в жизни человека.

3. Запасающие ткани: строение, локализация. Запасные вещества.

4. Выделительные ткани: строение, локализация, продукты секреции.

5. Метаморфозы корней, микориза, клубеньки.

6. Метаморфозы надземных побегов, специализация.

7. Метаморфозы листа. Световые, теневые листья.

8. Листопад, биологическое значение, долговечность листьев. Явление «сна»

9. Стробилярная (эуантовая) теория происхождения цветка. Развитие стебля в процессе эволюции.

10. Чередование поколений у хвощей и плаунов.

11. Соцветия. Сложные и простые. Классификация.

12. Способы опыления, специализация цветков.

13. Строение семени однодольных и двудольных. Апомиксис. Распространение плодов и семян.

14. Голосеменные. Саговниковые. Бенетитовые. Кордалиты.

15. Гинкговые.

16. Хвойные.

17. Семейство Кирказоновые.

18. Семейство Маковые.

19. Семейство Гвоздичные.

20. Семейство Гречишные.

21. Семейство Брусничные.

22. Семейство Березовые.

23. Семейство Пасленовые.

24. Семейство Норичниковые.

25. Семейство Яснотковые.

26. Семейство Астровые.

27. Семейство Аройдные.

28. Семейство Ирисовые.

29. Семейство Амариллисовые.

30. Семейство Бромелиевые.

31. Семейство Орхидные.

**Вопросы к модулю**

1. Предмет, задачи и методы ботаники как науки. Этапы развития. Разделы ботаники.

2. Значение растений в природе и в жизни человека.

3. Формы жизни растительных организмов на Земле.

4. Учение о клетке. Клеточная теория Шлейдена – Шванна. Общие черты организации растительных клеток и их отличие от клеток животных.

5. Клетка, как основная структурная и функциональная единица клеточного строения растений. Схема классификации растительной клетки: живые компоненты и производные протопласта. Физические и химические свойства цитоплазмы.

6. Пластиды: определение, функции, особенности их строения.

7. Субмикроструктуры растительной клетки: функции и строение.

8. Клеточное ядро: метаболическая и генетическая роль, строение и химический состав. Хромосомы: определение,  функции, химический состав и строение. Понятие о гаплоидном и диплоидном наборах хромосом.

9. Понятие о цитокинезе. Типы деления ядра. Фазы деления ядра при митозе и мейозе, их характеристика.

10. Вакуоли: Определение и функции. Химический состав клеточного сока. Понятие об осмотических явлениях в клетке: тургор, плазмолиз, деплазмолиз.

11. Клеточная оболочка: физиологические свойства, химический состав и структура. Вторичные изменения химического состава и свойства оболочки.

12. Растительные ткани: определение, классификация, функции, особенности строения первичных, вторичных и третичных тканей.

13. Лист: определение и функции. Анатомическое и морфологическое строение. Видоизменения листа.

14. Стебель: определение и функции, анатомическое строение стебля однодольного растения; первичное и вторичное строение стебля однодольного растения; первичное и вторичное строение стебля двудольного растения; типы строения стеблей. Морфологическое строение стебля. Понятие о побеге.

15. Корень: Определение и функции. Первичное анатомическое строение корня и особенности его вторичной перестройки.

16. Цветок: определение и функции, морфологическое строение. Простые и сложные соцветия.

**Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине «Ботаника»**

1. Предмет, задачи и методы ботаники как науки. Этапы развития. Разделы ботаники.

2. Значение растений в природе и в жизни человека.

3. Формы жизни растительных организмов на Земле.

4. Учение о клетке. Клеточная теория Шлейдена – Шванна. Общие черты организации растительных клеток и их отличие от клеток животных.

5. Клетка, как основная структурная и функциональная единица клеточного строения растений. Схема классификации растительной клетки: живые компоненты и производные протопласта. Физические и химические свойства цитоплазмы.



6. Пластиды: определение, функции, особенности их строения.

7. Субмикроструктуры растительной клетки: функции и строение.

8. Клеточное ядро: метаболическая и генетическая роль, строение и химический состав. Хромосомы: определение, функции, химический состав и строение. Понятие о гаплоидном и диплоидном наборах хромосом.

9. Понятие о цитокинезе. Типы деления ядра. Фазы деления ядра при митозе и мейозе, их характеристика.

10. Вакуоли: Определение и функции. Химический состав клеточного сока. Понятие об осмотических явлениях в клетке: тургор, плазмолиз, деплазмолиз.

11. Клеточная оболочка: физиологические свойства, химический состав и структура. Вторичные изменения химического состава и свойства оболочки.

12. Растительные ткани: определение, классификация, функции, особенности строения первичных, вторичных и третичных тканей.

13. Лист: определение и функции. Анатомическое и морфологическое строение. Видоизменения листа.

14. Стебель: определение и функции, анатомическое строение стебля однодольного растения; первичное и вторичное строение стебля однодольного растения; первичное и вторичное строение стебля двудольного растения; типы строения стеблей. Морфологическое строение стебля. Понятие о побеге.

15. Корень: Определение и функции. Первичное анатомическое строение корня и особенности его вторичной перестройки.

16. Цветок: определение и функции, морфологическое строение. Простые и сложные соцветия.

17. Микро- и мегаспорогенез. Процессы формирования мужского гаметофита и зародышевого мешка.

18. Репродуктивная биология: опыление, оплодотворение, развитие зародыша, образование семени. Особенности строения семени двудольного и однодольного растения. Значение двойного оплодотворения в жизни цветкового растения.

19. Плод: определение и строение. Классификация плодов. Значение семян и плодов в жизни человека и животных.

20. Размножение растений. Общее понятие о половом, бесполом и вегетативном размножении. Смена ядерных фаз и чередование поколений.

21. Предмет, задачи и методы систематики растений.

22. Принципы построения систем растительного мира. Преимущества и недостатки.

23. Схема классификации растительного мира. Основные отличия низших растений от высших. Определение вида по В.Л. Комарову и Н.И. Вавилову. Систематические категории.

24. Жизненные формы и их классификация (по Серебрякову и Раункиеру).

25. Бактерии: особенности строения клетки; морфологические типы; наиболее известные представители; роль бактерий в природе и в жизни человека.

26. Грибы: происхождение; отличительные признаки грибов от других групп растений;



классификация; особенности строения низших и высших грибов; известные представители; роль грибов в природе и в жизни человека.

27. Водоросли: происхождение; классификация; объем; экология; характерные анатомические и морфологические отличия одноклеточных и многоклеточных водорослей; особенности размножения; роль в природе и в жизни человека.

28. Лишайники: их природа, экология, распространение; анатомические и морфологические особенности строения; чередование поколений. Наиболее известные представители.

29. Моховидные: экология, распространение, классификация; анатомические и морфологические особенности строения; чередование поколений. Наиболее известные представители.

30. Плауновидные: происхождение и современная представленность во флоре; морфологические особенности строения вегетативных и генеративных органов; чередование поколений; равноспоровые и разноспоровые представители; эволюционное значение разноспоровости.

31. Хвощевидные: происхождение  и время появления на Земле; распространение; морфологические особенности строения вегетативных и генеративных органов; особенности чередования поколений; известные представители.

32. Папоротниковидные: происхождение и время появления на Земле; современное представительство во флоре; особенности морфологического и анатомического строения; размножения; особенности чередования поколений; равно- и разноспоровость; представители.

33. Голосеменные. Общая характеристика Классификация.

34. Происхождение покрытосеменных растений. Факторы, повлиявшие на их расцвет. Преимущества семенного размножения по сравнению со споровым.

35. Однодольные и двудольные: флористическое соотношение: происхождение однодольных, отличительные признаки; значение в природе и жизни человека.

36. Представители семейств классов однодольных и двудольных, как видов кормовых растений.

## 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

### Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

− связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

− объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

− справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

− систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

− закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

− открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

− установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

− установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

**Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

**Требования к написанию реферата**

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;

2. Развитие навыков логического мышления;

3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;

- обоснованность выбора источника;

- степень раскрытия сущности вопроса;

- соблюдения требований к оформлению.

| **Критерии оценивания реферата:** | |
|---|---|
| «отлично» | Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. |
| «хорошо» | Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы. |
| «удовлетворительно» | Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод. |



| | |
|---|---|
| «неудовлетворительно» | Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы. |

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.

Критерии оценки знаний студентов на зачете

Зачет – форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

Зачет может проводиться в форме устного опроса или по вопросам, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя.

Вопросы утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. Преподаватель может проставить зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

**Требования к проведению экзамена**

Экзамен может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Экзаменационные билеты (вопросы) утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. В билете должно содержаться не более трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов по дисциплине должен содержать 25—30 билетов.

Экзаменатор может проставить экзамен без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

**Критерии оценки знаний на экзамене**

Отметка «отлично» - студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» - студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу

излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.

Отметка «удовлетворительно» - студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Отметка «неудовлетворительно» **-** студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 09.04.2026 | Тюльпарова Саида Мугдиновна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 10.04.2026 | Трушева Наталья Алексеевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.05.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.32 Физическая культура и спорт*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **УК-7.1** Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни | | | |
| 56 | 5 | | Физическая культура и спорт |
| 123456 | 56 | | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Строевая подготовка, военная топография |
| **УК-7.2** Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности | | | |
| 56 | 5 | | Физическая культура и спорт |
| 123456 | 56 | | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Строевая подготовка, военная топография |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | **неудовлетворительно** | **удовлетворительно** | **хорошо** | **отлично** | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | | | | | |
| УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни | | | | | |
| **Знать:** нормы здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности, | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| обеспечивающему полноценную социальную и профессиональную деятельность. | | | | | |
| **Уметь:** использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личностных, жизненных целей. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** средствами и методами укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | | | | | |
| УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности | | | | | |
| **Знать:** требования к физическим качествам, предъявляемые профессией; иметь представление о предоставляемых физической культурой возможностях укрепления здоровья, совершенствования физических качеств, в том числе профессионально необходимых. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты |
| **Уметь:** оценивать свой уровень физической подготовленности на основе рекомендованных критериев, выявлять проблемы в сфере сформированности физических качеств и ставить цели по совершен | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ствованию собственной физической подготовленности. | | | | | |
| **Владеть:** основами оздоровительной физической культуры с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

### Примерный перечень оценочных средств, их краткая характеристика и шкала оценивания

| Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в фонде | Шкала оценивания |
|---|---|---|---|
| **Текущий контроль успеваемости** | | | |
| Доклад, сообщение | Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. | Темы докладов, сообщений | Четырёхбалльная шкала |
| Тест | Тестом в физическом воспитании называется измерение или испытание, проводимое с целью определения состояния или способностей человека на данный момент. Эту информацию используют как основу для управления достижениями обучающихся.Тестирование двигательных возможностей человека помогает решению ряда сложных педагогических задач: выявлять уровни развития кондиционных и координационных способностей, оценивать качество технической и тактической подготовленности. | Фонд тестовых заданий | Пятибалльная шкала |
| **Промежуточная аттестация** | | | |
| Зачёт | Форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе | Вопросы к зачету | Двухбалльная шкала |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине. | | |

## КОНТРОЛЬНЫЕ ТЕСТЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ СТУДЕНТОВ

### Женщины

| № | Тесты | Оценка в баллах | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 1 | Бег 2 км (мин., сек) | 10.15 | 10.50 | 11.15 | 11.50 | 12.15 |
| 2 | Бег 1 км (мин., сек) | 4.00 | 4.15 | 4.30 | 4.45 | 5.00 |
| 3 | Бег100 м (сек) | 15.7 | 16.0 | 17.0 | 17.9 | 18.7 |
| 4 | Прыжки через скакалку за 1 мин. – количество раз | 190 | 170 | 150 | 130 | 100 |
| 5 | Сгибание и разгибание рук в упоре на гимнастической скамейке | 25 | 20 | 17 | 13 | 10 |
| 6 | Прыжки в длину с места (см) | 190 | 180 | 170 | 160 | 150 |
| 7 | Подтягивание в висе лежа (перекладина на высоте 90 см) – количество раз | 20 | 16 | 10 | 6 | 4 |
| 8 | Подъем и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за головой -количество раз | 60 | 50 | 40 | 30 | 25 |
| 9 | Тест Купера (м) | 2650 | 2160 | 1850 | 1500 | 1400 |

### Мужчины

| № | Тесты | Оценка в баллах | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 1 | Бег 3 км (мин., сек.) | 12.00 | 12.35 | 13.10 | 13.50 | 14.00 |
| 2 | Бег 1 км (мин., сек.) | 3.30 | 3.35 | 4.00 | 4.15 | 4.30 |
| 3 | Бег100 м (сек) | 13.2 | 13.8 | 14.0 | 14.3 | 14.6 |
| 4 | Прыжки в длину с места (см) | 250 | 240 | 230 | 223 | 215 |
| 5 | Сгибание и разгибание рук в висе на перекладине -количество раз | 15 | 12 | 10 | 7 | 5 |
| 6 | Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях | 15 | 12 | 9 | 7 | 5 |



| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | -количество раз | | | | | |
| 7 | В висе поднимание ног до касания перекладины -количество раз | 10 | 7 | 5 | 3 | 2 |
| 8 | Прыжки через скакалку за 1 мин. – количество раз | 190 | 170 | 150 | 130 | 100 |
| 9 | Тест Купера (м) | 2800 | 2500 | 2000 | 1600 | 1500 |

Примерный перечень вопросов к зачёту

1. Физическая культура и спорт как социальные феномены общества.

2. Компоненты физической культуры.

3. Физическая культура личности.

4. Организационно правовые основы физической культуры.

5. Характеристика современного состояния физической культуры и спорта в Российской Федерации.

6. Психофизиологическая характеристика интеллектуальной деятельности и учебного труда студентов.

7. Заболеваемость в период учебы в вузе и ее профилактика.

8. Гипокинезия и гиподинамия.

9. Динамика работоспособности студентов в учебном году и факторы, ее определяющие.

10. Основные причины изменения физического и психического состояния студентов в учебном году и факторы, ее определяющие.

11. Средства физической культуры для оптимизации работоспособности, профилактики нервно-эмоционального и психофизического утомления студентов, повышения эффективности учебного процесса.

12. Средства восстановления работоспособности.

13. Диагностика, ее цели и задачи.

14. Самоконтроль, его цели, задачи и методы.

15. Методы исследования физического развития.

16. Дневник самоконтроля.

17. Методы стандартов, антропометрических индексов, номограмм.

18. Методика определения нагрузки по показателям пульса.

19. Методика определения нагрузки по показателям жизненной емкости легких и частоте дыхания.

20. Методика определения тяжести нагрузки по изменениям массы тела и динамометрии.

21. Оценка функциональной подготовленности по задержке дыхания на вдохе и выдохе (проба Штанге и Генчи).

22. Методика оценки состояния ЦНС по пульсу и кожно-сосудистой реакции.

23. Методика оценки быстроты и гибкости.

24. Оценка физической работоспособности по результатам теста Купера (12–минутный бег).

25. Ортостатическая проба.

26. Методика оценки функциональной подготовленности методом одномоментной пробы с приседанием.

27. Комбинированная проба.

28. Обмен энергии.

29. Функциональная проба по Квергу.

30. Проба Ромберга (выявляет нарушение равновесия в положении стоя).

31. Объективные и субъективные признаки усталости, утомления и переутомления, их причины и профилактика.

32. Профилактика травматизма на занятиях физическими упражнениями.

33. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов.

34. Роль физической культуры и спорта в подготовке студентов к профессиональной деятельности и экстремальным жизненным ситуациям.

35. Организм человека как биологическая система.

36. Общее представление о строении тела человека.

37. Опорно-двигательный аппарат.

38. Физиологические механизмы энергообеспечения мышечной деятельности.

39. Строение и функции дыхательной системы.

40. Строение и функции пищеварительной системы.

41. Сердечно-сосудистая система.

42. Выделительная система.

43. Эндокринная система.

44. Сенсорная система.

45. Нервная система.

46. Особенности функционирования ЦНС. Рефлекторная природа двигательной деятельности.

47. Роль белков в организме.

48. Роль углеводов в организме.

49. Роль жиров (липидов) в организме.

50. Водный обмен и минеральных веществ.

51. Витамины.

52. Энзимы и фитонциды.

53. Физиологические состояния организма при физической деятельности.

54. Физиологическая характеристика утомления и восстановления.

55. Физиологические механизмы и закономерности совершенствования систем организма под воздействием направленной физической тренировки.

56. Показатели тренированности организма.

57. Повышение уровня адаптации и устойчивости организма человека.

58. Биологические ритмы и работоспособность.

59. Понятие «здоровье». Влияние образа жизни на здоровье.

60. Содержательные характеристики составляющих ЗОЖ.

61. Физическая культура и спорт как средства сохранения и укрепления здоровья.

62. Основы здорового питания.

63. Гигиенические основы закаливания.

64. Влияние внешней среды и наследственности на здоровье.

65. Экогигиенические факторы и их влияние на здоровье и работоспособность.

66. Виды физической подготовки.

67. Средства физического воспитания.

68. Методы физического воспитания.

69. Методические принципы физического воспитания.

70. Сила и методика её развитие.

71. Быстрота и методика её развитие.

72. Планирование объема и интенсивности физических нагрузок занятий.

73. Определение понятия спорт.

74. Единая спортивная классификация.

75. Организационные особенности студенческого спорта.

76. Мотивационные варианты и обоснование индивидуального выбора вида спорта или систем физических упражнений.

77. Моральные принципы спорта.

78. История развития Олимпийского движения.

79. Олимпийские игры современности, их герои.

80. Организация самостоятельных занятий: формы, содержание.

81. Гигиена самостоятельных занятий.

82. Основные принципы оздоровительной тренировки.

83. Производственная физическая культура.

84. Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами физической культуры.

85. Роль личности руководителя во внедрении физической культуры в производственный коллектив.

Зачётные тесты для проведения промежуточной аттестации.

| | женщины | | | | | мужчины | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Упражнение | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| Бег 100м (сек) | 13.2 | 13.8 | 14.0 | 14.3 | 14.6 | 13.2 | 13.8 | 14.0 | 14.3 | 14.6 |
| Бег 2000м (мин., сек) | 10.30 | 10.50 | 11.30 | 12.30 | 13.00 | | | | | |
| Бег 3000м (мин., сек) | | | | | | 12.30 | 13.00 | 13.30 | 14.30 | 15.30 |
| Сгибание и разгибание рук в висе на перекладине (кол-во раз) | | | | | | 15 | 12 | 10 | 7 | 5 |
| Подъем и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за головой (кол-во раз) | 60 | 50 | 40 | 30 | 25 | | | | | |

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

| Высокий уровень сформированности компетенций | Продвинутый уровень сформированности компетенций | Базовый уровень сформированности компетенций |
|---|---|---|
| Обучающийся на высоком уровне способен использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья. | Обучающийся на среднем уровне способен использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья. | Обучающийся на удовлетворительном уровне способен использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья. |

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 21.04.2026 | Манченко Татьяна Вячеславовна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 22.04.2026 | Коновалова Галина Михайловна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.05.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.В.06 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **УК-7.1** Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни | | | |
| 56 | 5 | | Физическая культура и спорт |
| 123456 | 56 | | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Строевая подготовка, военная топография |
| **УК-7.2** Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности | | | |
| 56 | 5 | | Физическая культура и спорт |
| 123456 | 56 | | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 6 | 6 | | Строевая подготовка, военная топография |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | | | | | |
| УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни | | | | | |
| **Знать:** нормы здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| , обеспечивающему полноценную социальную и профессиональную деятельность. | | | | | |
| **Уметь:** использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личностных, жизненных целей. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** средствами и методами укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | | | | | |
| УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности | | | | | |
| **Знать:** требования к физическим качествам, предъявляемые профессией; иметь представление о предоставляемых физической культурой возможностях укрепления здоровья, совершенствования физических качеств, в том числе профессионально необходимых. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | тесты |
| **Уметь:** оценивать свой уровень физической подготовленности на основе рекомендованных критериев, выявлять проблемы в сфере сформированности физических качеств и ставить | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| цели по совершенствованию собственной физической подготовленности. | | | | | |
| **Владеть:** основами оздоровительной физической культуры с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

### Примерный перечень оценочных средств, их краткая характеристика и шкала оценивания

| Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в фонде | Шкала оценивания |
|---|---|---|---|
| Текущий контроль успеваемости | | | |
| Тест | Тестом в физическом воспитании называется измерение или испытание, проводимое с целью определения состояния или способностей человека на данный момент. Эту информацию используют как основу для управления достижениями обучающихся. Тестирование двигательных возможностей человека помогает решению ряда сложных педагогических задач: выявлять уровни развития кондиционных и координационных способностей, оценивать качество технической и тактической подготовленности. | Фонд тестовых заданий | Пятибалльная шкала |
| Промежуточная аттестация | | | |
| Зачёт | Форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала практических и семинарских занятий по дисциплине. | Фонд тестовых заданий | Двухбалльная шкала |

### Контрольные тесты для оценки физической подготовленности студентов (текущий контроль) *

Женщины

| | | |
|---|---|---|

| № | Тесты | Оценка в баллах | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 1 | Бег 2 км (мин., сек) | 10.15 | 10.50 | 11.15 | 11.50 | 12.15 |
| 2 | Бег 1 км (мин., сек) | 4.00 | 4.15 | 4.30 | 4.45 | 5.00 |
| 3 | Бег  100 м (сек) | 15.7 | 16.0 | 17.0 | 17.9 | 18.7 |
| 4 | Прыжки через скакалку за 1 мин. – количество раз | 190 | 170 | 150 | 130 | 100 |
| 5 | Сгибание и разгибание рук в упоре на гимнастической скамейке | 25 | 20 | 17 | 13 | 10 |
| 6 | Прыжки в длину с места (см) | 190 | 180 | 170 | 160 | 150 |
| 7 | Подтягивание в висе лежа (перекладина на высоте 90 см) – количество раз | 20 | 16 | 10 | 6 | 4 |
| 8 | Подъем и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за головой - количество раз | 60 | 50 | 40 | 30 | 25 |
| 9 | Тест Купера (м) | 2650 | 2160 | 1850 | 1500 | 1400 |

* для всех элективных дисциплин, кроме 06 – оздоровительная физическая культура

Мужчины

| № | Тесты | Оценка в баллах | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 1 | Бег 3 км (мин., сек.) | 12.00 | 12.35 | 13.10 | 13.50 | 14.00 |
| 2 | Бег 1 км (мин., сек.) | 3.30 | 3.35 | 4.00 | 4.15 | 4.30 |
| 3 | Бег 100 м (сек) | 13.2 | 13.8 | 14.0 | 14.3 | 14.6 |
| 4 | Прыжки в длину с места (см) | 250 | 240 | 230 | 223 | 215 |
| 5 | Сгибание и разгибание рук в висе на перекладине - количество раз | 15 | 12 | 10 | 7 | 5 |
| 6 | Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях - количество раз | 15 | 12 | 9 | 7 | 5 |
| 7 | В висе поднимание ног до касания перекладины - количество раз | 10 | 7 | 5 | 3 | 2 |
| 8 | Прыжки через скакалку за 1 мин. – количество раз | 190 | 170 | 150 | 130 | 100 |
| | | | | | | |



| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 9 | Тест Купера (м) | 2800 | 2500 | 2000 | 1600 | 1500 |

* для всех элективных дисциплин, кроме 06 – оздоровительная физическая культура

## Тесты для промежуточной аттестации

## 01 - общая физическая подготовка*

| **Контрольные упражнения** | **Оценка в баллах** | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **женщины** | | | | | **мужчины** | | | | |
| | **5** | **4** | **3** | **2** | **1** | **5** | **4** | **3** | **2** | **1** |
| Бег 100 м (сек) | 13.2 | 13.8 | 14.0 | 14.3 | 14.6 | 13.2 | 13.8 | 14.0 | 14.3 | 14.6 |
| Бег 2000 м (мин., сек) | 10.30 | 10.50 | 11.30 | 12.30 | 13.00 | | | | | |
| Бег 3000м (мин., сек) | | | | | | 12.30 | 13.00 | 13.30 | 14.30 | 15.30 |
| Сгибание и разгибание рук в висе на перекладине (кол-во раз) | | | | | | 15 | 12 | 10 | 7 | 5 |
| Подъем и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за головой (кол-во раз) | 60 | 50 | 40 | 30 | 25 | | | | | |

* для всех элективных дисциплин кроме 06 – оздоровительная физическая культура.

## 02 - баскетбол

| Контрольные упражнения | Оценка в баллах | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | женщины | | | | | мужчины | | | | |
| | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 1 курс | | | | | | | | | | |
| 1.Ведение мяча на 20 м (сек) | 9,2 | 9,6 | 10,2 | 10,4 | 10,6 | 8,2 | 8,6 | 9,0 | 9,2 | 9,6 |
| 2.Штрафныеброски:10 бросков: количество попаданий | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 курс | | | | | | | | | | |
| 1.Ведение мяча на 20 м (сек) | 9,0 | 9,4 | 10,0 | 10,2 | 10,4 | 8,0 | 8,4 | 8,8 | 9,0 | 9,2 |
| 2. Штрафные броски: 10 бросков: количество попаданий | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 |
| 3 курс | | | | | | | | | | |
| 1.Ведение мяча на 20 м (сек) | 9,0 | 9.2 | 9,8 | 9,6 | 10,2 | 7,8 | 8,2 | 8,8 | 9,0 | 9,2 |
| 2.Штрафные броски:10 бросков: количество попаданий | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 |

**03 - волейбол**

| Контрольные упражнения | Оценка в баллах | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | женщины | | | | | мужчины | | | | |
| | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 1 курс | | | | | | | | | | |
| 1.Подача, выполняется любым способом: 10 подач. | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 2. Прием-передача мяча с партнером. | 34 | 33 | 32 | 31 | 30 | 39 | 38 | 37 | 36 | 35 |
| 2 курс | | | | | | | | | | |
| 1.Подача: – верхняя прямая (юноши), нижняя прямая (девушки): 10 подач | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 |
| 2. Нападающий удар в паре 10 раз | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 |
| 3 курс | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. Верхняя прямая подача:6 подач в заданную зону | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 2. Нападающий удар в прыжке у сетки 10 раз | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 |

## 04 - минифутбол

| **Контрольные упражнения** | **Оценка в баллах** | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **женщины** | | | | | **мужчины** | | | | |
| | **5** | **4** | **3** | **2** | **1** | **5** | **4** | **3** | **2** | **1** |
| 1 курс | | | | | | | | | | |
| 1.Ведение мяча на 30 м, обводка 5 стоек, через 6 м(сек) | 11,2 | 11,6 | 12,2 | 12,4 | 12,6 | 9,2 | 9,6 | 10,2 | 10,4 | 10,6 |
| 2. Жонглирование мячом (кол-во раз) | 40 | 35 | 30 | 25 | 20 | 50 | 40 | 35 | 30 | 25 |
| 2 курс | | | | | | | | | | |
| 1.Ведение мяча на 30 м, обводка 5 стоек, через 6 м (сек) | 11,1 | 11,5 | 12,1 | 12,3 | 12,5 | 9,1 | 9,5 | 10,1 | 10,3 | 10,7 |
| 2. Жонглирование мячом (кол-во раз) | 45 | 40 | 35 | 30 | 25 | 55 | 50 | 40 | 35 | 30 |
| 3 курс | | | | | | | | | | |
| 1.Ведение мяча на 30 м, обводка 5 стоек, через 6 м(сек) | 11,0 | 11,4 | 12,0 | 12,2 | 12,4 | 9,0 | 9,4 | 10,0 | 10,2 | 10,6 |
| 2. Жонглирование мячом (кол-во раз) | 50 | 45 | 40 | 35 | 30 | 60 | 55 | 50 | 40 | 35 |

## 05 - атлетическая гимнастика

| **Контрольные упражнения** | **Оценка в баллах** | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **женщины** | | | | | **мужчины** | | | | |
| | **5** | **4** | **3** | **2** | **1** | **5** | **4** | **3** | **2** | **1** |
| 1 курс | | | | | | | | | | |
| 1.Упражнение «планка» (сек) | 60 | 55 | 50 | 45 | 40 | 90 | 80 | 70 | 60 | 50 |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2. Содержание мышц в организме (%) | 42 | 40 | 38 | 37 | 36 | 56 | 53 | 50 | 47 | 44 |
| 2 курс | | | | | | | | | | |
| 1.Упражнение «планка» (сек) | 90 | 80 | 70 | 60 | 50 | 120 | 110 | 100 | 90 | 80 |
| 2. Содержание мышц в организме (%) | 43 | 41 | 39 | 38 | 37 | 57 | 54 | 51 | 48 | 45 |
| 3 курс | | | | | | | | | | |
| 1.Упражнение «планка» (сек) | 120 | 110 | 100 | 90 | 80 | 180 | 170 | 160 | 1500 | 140 |
| 2. Содержание мышц в организме (%) | 44 | 42 | 40 | 39 | 38 | 58 | 55 | 52 | 49 | 46 |

## 06 - оздоровительная физическая культура

| **Контрольные упражнения** | **Оценка в баллах** | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **женщины** | | | | | **мужчины** | | | | | |
| | **5** | **4** | **3** | **2** | **1** | **5** | **4** | **3** | **2** | **1** | |
| 1 курс | | | | | | | | | | | |
| 1. Тест Купера (м) | 2000 | 1800 | 1500 | 1300 | 1000 | 2200 | 2000 | 1700 | 1500 | 1200 | |
| 2. Проба Штанге (сек) | 60 | 50 | 40 | 30 | 25 | 70 | 60 | 50 | 40 | 30 | |
| 2 курс | | | | | | | | | | | |
| 1. Тест Купера (м) | 2000 | 1800 | 1500 | 1300 | 1000 | 2250 | 2050 | 1750 | 1550 | 1250 | |
| 2. Проба Штанге (сек) | 70 | 60 | 50 | 40 | 30 | 80 | 70 | 60 | 50 | 40 | |
| 3 курс | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. Тест Купера (м) | 2000 | 1800 | 1500 | 1300 | 1000 | 2300 | 2100 | 1800 | 1600 | 1300 |
| 2. Проба Штанге (сек) | 80 | 70 | 60 | 50 | 40 | 90 | 80 | 70 | 60 | 50 |

## 10- фитнес

| **Контрольные упражнения** | **Оценка в баллах** | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **женщины** | | | | | **мужчины** | | | | |
| | **5** | **4** | **3** | **2** | **1** | **5** | **4** | **3** | **2** | **1** |
| **1 курс** | | | | | | | | | | |
| **1**«Планка» (сек) | 90 | 75 | 60 | 45 | 30 | 90 | 75 | 60 | 45 | 30 |
| **2.** Лежа на животе, ноги закреплены, руки за головой, удержание туловища под углом25-30 градусов «Кобра» (сек) | 105 | 75 | 50 | 40 | 30 | 105 | 75 | 50 | 40 | 30 |
| **3.** Удержание прямого угла в приседе стоя у стены (сек.) | 100 | 90 | 80 | 70 | 60 | 100 | 90 | 80 | 70 | 60 |
| **4.**Комплексный силовой тест за 30 сек упор лежа-упор присев – встать (Берпи) | 17 | 15 | 13 | 12 | 10 | 19 | 17 | 15 | 13 | 11 |
| **2 курс** | | | | | | | | | | |
| **1**.«Планка» (сек) | 105 | 90 | 75 | 60 | 45 | 105 | 90 | 75 | 60 | 45 |
| **2.**Лежа на животе, ноги закреплены, руки за головой , удержание туловища под углом25-30 градусов «Кобра» (сек) | 120 | 105 | 75 | 50 | 40 | 120 | 90 | 75 | 50 | 40 |
| **3.**Удержание прямого угла в приседании стоя у стены (сек.) | 110 | 100 | 90 | 80 | 70 | 110 | 100 | 90 | 80 | 70 |
| **4.**Комплексный силовой тест за 30 сек: упор лежа-упор присев –встать (Берпи) | 18 | 16 | 14 | 13 | 11 | 21 | 19 | 17 | 15 | 12 |
| **3 курс** | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1**.«Планка» (сек) | 120 | 105 | 90 | 75 | 60 | 120 | 105 | 90 | 75 | 60 |
| **2.** Лежа на животе, ноги закреплены, руки за головой , удержание туловища под углом25-30 градусов «Кобра» (сек) | 135 | 110 | 90 | 60 | 50 | 135 | 110 | 90 | 60 | 50 |
| **3.**Удержание прямого угла в приседании стоя у стены (сек.) | 120 | 110 | 100 | 90 | 80 | 120 | 110 | 100 | 90 | 80 |
| **4.**Комплексный силовой тест за 30 сек:упор лежа-упор присев –встать (Берпи) | 19 | 18 | 15 | 14 | 12 | 23 | 21 | 19 | 17 | 13 |
| | | | | | | | | | | |

## 11-настольный теннис

| **Контрольные упражнения** | **Оценка в баллах** | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **женщины** | | | | | **мужчины** | | | | |
| | **5** | **4** | **3** | **2** | **1** | **5** | **4** | **3** | **2** | **1** |
| **1 курс** | | | | | | | | | | |
| **1.** Игра ударами «накат» справа по диагонали стола 1-ясерия | 35 | 30 | 25 | 20 | 15 | 40 | 35 | 30 | 25 | 20 |
| **2.**Игра ударами «накат» слева по диагонали стола 1-я серия | 35 | 30 | 25 | 20 | 15 | 40 | 35 | 30 | 25 | 20 |
| **3.**Подачасправа с верхним вращением мяча (кол-во попаданий из 10 подач) | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 |
| **4.** Подача слева с верхним вращением мяча (кол-во попаданий из 10 подач) | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 |
| **2 курс** | | | | | | | | | | |
| **1.** Игра ударами «накат» справа по диагонали стола 1-я серия | 40 | 35 | 30 | 25 | 20 | 50 | 45 | 40 | 35 | 30 |
| **2.** Игра ударами «накат» слева по диагонали стола 1-я серия | 40 | 35 | 30 | 25 | 20 | 50 | 45 | 40 | 35 | 30 |
| **3.** Подача справа с верхним вращением мяча (кол-во попаданий из 10 подач) | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 |
| **4.** Подача слева с верхним вращением мяча (кол-во попаданий из 10 подач) | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 |
| **3 курс** | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1.** Игра ударами «накат» справа по диагонали стола 1-я серия | 50 | 45 | 40 | 35 | 30 | 60 | 55 | 50 | 45 | 40 |
| **2.** Игра ударами «накат» слева по диагонали стола 1-я серия | 50 | 45 | 40 | 35 | 30 | 60 | 55 | 50 | 45 | 40 |
| **3.** Подача справа с верхним вращением мяча (кол-во попаданий из 10 подач) | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 |
| **4.** Подача слева с верхним вращением мяча (кол-во попаданий из 10 подач) | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 |

## 12-киберспорт

| **Контрольные упражнения** | **Оценка в баллах** | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **женщины** | | | | | **мужчины** | | | | |
| | **5** | **4** | **3** | **2** | **1** | **5** | **4** | **3** | **2** | **1** |
| 1 курс | | | | | | | | | | |
| Игра с компьютером в Fifa (2018-2023), уровень начальный, кол-во побед из 5-ти игр . | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 2 курс | | | | | | | | | | |
| Игра с компьютером в Fifa (2018-2023), уровень средний, кол-во побед из 5-ти игр | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 3 курс | | | | | | | | | | |
| Игра с компьютером в Fifa (2018-2023), уровень сложный, кол-во побед из 5-ти игр | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |

## Критерии выставления оценок при проведении текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации

| **Критерии** | **Оценка** | |
|---|---|---|
| | **Зачтено** | **Не зачтено** |
| Сдача тестов | Средняя оценка тестов не менее 2 баллов | Средняя оценка тестов менее 2 баллов |
| Посещаемость | Высокая | Менее 75% по неуважительной причине |
| | | |

| | | |
|---|---|---|
| Активность на практических занятиях | Высокая активность на практических занятиях | Пассивность на практических занятиях |

## 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

| Высокий уровень сформированности компетенций | Продвинутый уровень сформированности компетенций | Базовый уровень сформированности компетенций |
|---|---|---|
| Обучающийся на высоком уровне способен использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья. | Обучающийся на среднем уровне способен использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья. | Обучающийся на удовлетворительном уровне способен использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья. |

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 21.04.2026 | Манченко Татьяна Вячеславовна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 22.04.2026 | Коновалова Галина Михайловна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.05.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.27 Правоведение*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **УК-2.1** Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение в соответствии с действующим законодательством | | | |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 4 | 4 | | Экономика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 4 | 3 | | Правоведение |
| **УК-2.2** Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений исходя из действующих правовых норм | | | |
| 5 | 7 | | Организация производства и предпринимательства в агропромышленном комплексе |
| 4 | 3 | | Правоведение |
| 4 | 4 | | Экономика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 45 | 45 | | Проектный практикум |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |

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

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | **неудовлетворительно** | **удовлетворительно** | **хорошо** | **отлично** | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | | | | | |
| УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение в соответствии с действующим законодательством | | | | | |
| **Знать:** - понятия государства, права, нормы права; основы конституционного строя России; основы гражданского, | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа, тесты, рефераты, доклады, экзамен |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| трудового, административного, уголовного, экологического и семейного права; содержание правового статуса человека и гражданина, способы осуществления и защиты гражданами своих прав и свобод;- основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач. | | | | | |
| **Уметь:** - работать с нормативными и правовыми документами, критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков;- определять круг задач в рамках профессиональной деятельности. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - навыками использования нормативных и правовых документов; способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства, международного и российского права;- методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов, и явлений. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, | | | | | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | | | | | |
| УК-2.2 Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений исходя из действующих правовых норм | | | | | |
| **Знать:** - основные понятия и категории права, ориентироваться в системе законодательства для реализации различных правовых документов по проектированию, конструированию, производству и сопровождению объектов профессиональной деятельности;- необходимые для осуществления профессиональной деятельности системные знания в области экономики. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | контрольная работа, тесты, рефераты, доклады, экзамен |
| **Уметь:** - воспринимать и обобщать информацию, а также юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения;- соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в профессиональной деятельности. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - навыками поиска требуемой правовой информации и подготовки базовых документов правового характера;- навыками применения современного инструментария для решения экономических задач. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

**Задания для контрольной работы**

*Вариант 1*

1. Необходимость и назначение государства в классовом обществе.

2. Особенности государственной власти.

3. Демократия и государство.

*Вариант 2*

1. Необходимость и назначение права в классовом обществе.

2. Объективное и субъективное право.

3. Закономерности развития права.

*Вариант 3*

1. Место и роль Российского государства в политической системе общества.

2. Основные черты Российского государства как республики.

3. Принципы разделения властей и его воплощение в организации государственного аппарата России.

*Вариант 4*

1. Принципы распределения компетенции между федеральной властью и субъектами федерации.

2. Конституционный статус республики в составе РФ. Основы конституционного строя Республики Адыгея.

3. Органы власти и исполнительных органов власти Республики Адыгея.

*Вариант 5*

1. Принципы правового государства и основные направления формирования правовой государственности в Российской Федерации и Республике Адыгея.

2. Права человека: содержание и юридические источники.

3. Правовое положение иностранцев, лиц без гражданства, беженцев и вынужденных переселенцев в РФ.

*Вариант 6*

1. Право и правосудие.

2. Суд в РФ: основные принципы деятельности.

3. Закон как источник права. Действие закона во времени, в пространстве, по предмету и по лицам.

*Вариант 7*

1. Общая характеристика конституционного (государственного) права России. Соотношение конституционного права с другими отраслями.

2. Конституция РФ и Конституция РА: назначение и основные признаки.

3. Порядок принятия и изменения Конституции РФ и Конституции РА.

*Вариант 8*

1. Предмет уголовного права. Преступление и его отличие от проступка.

2. Основания возникновения уголовной ответственности и освобождения от нее.

3. Уголовно-правовое наказание: цели и виды.

*Вариант 9*

1. Понятие и содержание права собственности.

2. Субъекты, объекты и формы собственности.

3. Защита права собственности в РФ.

*Вариант 10*

1. Понятие и виды трудового договора (контракта).

2. Содержание и стороны трудового договора (контракта).

3. Порядок и основания изменения и расторжения трудового договора (контракта).

**Тесты**

**Вариант 1**

**1. Укажите признак государства:**

1. демократизм

2. монархия

3. взимание налогов

4. федерализм

**2. Укажите один из элементов формы государства:**

1. избирательная система

2. форма правления

3. правительство

4. референдумы

**3. Укажите функции государства:**

1. образовательная

2. экологическая

3. регулятивная

4. экономическая

5. охрана и поддержание общественного порядка

6. дипломатическая

**4. Укажите форму государственного устройства:**

1. монархия

2. демократия

3. конфедерация

**5. Укажите признак республики:**

1. система общественных объединений

2. выборность власти

3. демократизм

4. федерализм

**6. Механизм государства представляет собой:**

1. систему общественных объединений

2. организацию политической власти

3. систему государственных органов

4. соглашение между правотворческими субъектами

**7. Какие из указанных образований входят в механизм государства:**

1. профсоюзы

2. законодательные органы власти

3. политические партии

4. общественные объединения

5. исполнительные органы власти

**8. Как определяется государственный орган:**

1. как политическая организация

2. как механизм государства

3. как предприятие

4. как звено государственного аппарата

5. как общественная организация

**9. Как определяется понятие функции государства:**

1. методы осуществления государственной власти

2. основные направления деятельности государства по решению, стоящих перед ним задач

3. виды государственной деятельности

4. формы осуществления государственной власти

**10. Каким органом осуществляется законодательная власть в РФ:**

1. Президент РФ

2. Правительство РФ

3. Федеральное собрание

4. Гос. Дума

**11. Назовите источники права:**

1. правовые нормы

2. обряды

3. юридический прецедент

4. традиции

5. правовой обычай

**12. Структура нормы права включает в себя:**

1. субъект

2. диспозиция

3. нормативный акт

4. санкция

5. гипотеза

6. юридический прецедент

**13. Состав правоотношений включает в себя:**

1. государство

2. субъективная сторона

3. физические лица

4. частные фирмы

5. юридическая обязанность

6. традиции



**14. Назовите виды объектов правоотношений:**

1. государственный

2. материальный

3. муниципальный

4. интеллектуальный

5. эстетический

6. правообразующий

**15. Структура юридической обязанности состоит из:**

1. возможность определенного поведения

2. необходимость совершать определенные действия

3. возможность пользоваться определенными социальными благами

4. необходимость нести юридическую ответственность за неисполнение законных требований

**16. По характеру правовых последствий юридические факты бывают:**

1. социально-экономические

2. правоизменяющие

3. эстетические

4. правопрекращающие

5. события

**17. По волевому признаку юридические факты бывают:**

1. правомерные

2. действия

3. правоизменяющие

4. события

**18. Дееспособность-это:**

1. способность лица отвечать за свои поступки

2. возможность определенного поведения

3. способность своими действиями осуществлять права и нести обязанности

4. способность иметь права и нести обязанности

**19. К субъектам правоотношений относятся:**

1. граждане

2. лица без гражданства

3. общественные организации

4. нормативный акт

5. иностранцы

6. юридические лица

7. конституция

**20. Виды законов:**

1. указы и распоряжения президента

2. уголовный кодекс

3. законы субъектов федерации

4. конституция

5. семейный кодекс

**21. Признаки правонарушений:**

1. общественная вредность противоправного деяния

2. связь между лицами посредством субъективных прав и юридических обязанностей

3. виновность поведения субъектов правонарушения

4. наказуемость противоправного деяния

5. значимость общественных отношений

**22. Состав правонарушения включает в себя:**

1. объект

2. субъективное право

3. объективная сторона

4. юридическая обязанность

5. субъект

**23. Субъективная сторона преступления состоит из:**

1. деяния

2. казус

3. цель

4. объект

5. вина

6. мотив

**24. Как определяется понятие государства в современной юридической литературе:**

1. союз людей, объединенных началами общей пользы и справедливости

2. машина для поддержания господства одного класса над другим

3. особая политическая организация, придающая своим велениям обязательную силу для населения всей страны и обладающая суверенитетом

4. средоточие всех умственных и нравственных интересов граждан

**25. Соотнесите фамилии ученых, философов, политиков и созданные ими теории происхождения государства. Проставьте буквы в квадратах.**

1. теологическая (религиозная)

2. патриархальная

3. договорная (естественно-правовая)

4. органическая

5. теория насилия

6. психологическая

7. классовая

**26. Какое из указанных положений характеризует форму государственного устройства:**

1. методы и приемы осуществления государственной власти

2. способ территориального устройства, порядок взаимоотношений между центральной, региональной и местной властями

3. порядок образования и организация высших органов государственной власти и управления

**27. Назовите формугосударственного правления, при которой правительство образуетсяна парламентской основе и несет политическуюответственность перед парламентом:**

1. дуалистическая монархия

2. парламентская республика

3. парламентарная монархия

4. президентская республика

**28. Укажите унитарные государства:**

1. Франция

2. США

3. Япония

4. Россия

5. Мексика

6. Индия

**29. Какие из указанных образований входят в механизм (аппарат) государства:**

1. профсоюзы

2.законодательные органы власти

3. общественные объединения

4. исполнительные органы власти

5. политические партии

6. правоохранительные органы

**30. Выделите основные специфические признаки правового государства:**

1. верховенство закона вовсех сферах государственной и правовой жизни общества

2. территориальная организация населения страны

3. взаимная ответственность государства и личности

4. наличие аппарата управления и подавления

5. разделение властей

6. реальная гарантированность прав и свобод личности

**31. Выделите социальные нормы, образовавшиеся в результате сознательной деятельности человека:**

1. моральные нормы

2. нормы традиций

3. нормы обычаев

4. правовые нормы

**32. Каково современное понимание права:**

1. система общеобязательных норм поведения, установленных или санкционированных государством и обеспеченных его принудительной силой

2. система правоотношений, реальное поведение людей, регулируемое юридическими нормами

3. возведенная в закон воля господствующего класса, содержание которой определяется материальными условиями жизни общества

4. психологическое отношение людей к своим правам и обязанностям

**33. Для какого вида социальных норм свойственно государственно-принудительное воздействие:**

1. норм морали

2. юридических норм

3. религиозных норм

4. норм обычаев

**34. Выделите источники права:**

1. правовой обычай

2. Судебник Хаммурапи

3. нормативно-правовой акт

4. экономический базис общества

5.юридический прецедент

**35. Укажите нормативно-правовые акты, обладающие высшей юридической силой:**

1. указы президента

2. законы

3. постановления правительства

4. внутриорганизационные акты

**Вариант 2**

**1. Какие отношения регулирует гражданское право:**

1. имущественные отношения по уплате налогов и других сборов

2. отношения по использованию земли и других природных объектов

3. имущественные отношения участников рынка, связанные с производством и реализацией товаров, оказанием услуг

4. раздел имущества (например, квартиры, дачи)

5. договорный режим имущества супругов

**2. Какая из указанных характеристик не входит в понятие юридического лица:**

1. организационное единство

2. самостоятельная имущественная ответственность

3. имущественная обособленность

4. платежеспособность

5. участие в гражданском обороте от своего имени

**3. Укажите, какой характер имеет право собственности в РФ:**

1. священный

2. относительный

3. доверительный

4. абсолютный

5. срочный

**4. Укажите, кто из перечисленных лиц является наследником первой очереди при наследовании по закону:**

1. государство

2. юридические лица

3. дети умершего

4. дедушка (бабушка) умершего

5. племянник умершего

5. Что является объектом обязательства:

1. вещи индивидуально-определенные

2. предметы домашнего обихода

3. действия

4. литературное произведение

5. земельный участок

**6. Назовите общественные отношения, регулируемые Трудовым правом:**

1. административно-правовые отношения

2. гражданские отношения

3. отношения по охране труда и здоровья работников

4. пенсионные отношения

5. отношения интеллектуальной собственности

**7. Что такое трудовой договор:**

1. форма реализации права на труд

2. административный акт

3. направление на работу молодого специалиста

4. договор купли-продажи

5. авторский договор

**8. Что не является основанием для прекращения трудового договора:**

1. соглашение сторон

2. истечение срока

3. призыв в армию

4. требование лица, не являющегося стороной трудового договора

5. рождение ребенка

**9. Назовите один из видов времени отдыха:**

1. каникулы

2. выходные дни

3. поездка на море

4. отгул

5. лыжная прогулка

**10. Назовите, что является дисциплинарным взысканием по трудовому праву:**

1. строгий выговор

2. перевод на нижеоплачиваемую работу

3. вычет из заработной платы

4. лишение отпуска

5. сверхурочная работа

**11. Укажите, какие отношения регулируются семейным правом:**

1. наследование имущества по завещание

2. наследование имущества по закону

3. патронаж

4. имущественные отношения между членами семьи

5. эмансипация несовершеннолетних (детей)

**12. Укажите, с какого возраста по общему правилу можно вступать в зарегистрированный брак:**

1. по достижении 16 лег

2. по достижении 14 лет

3. по достижении 18 лет

4. по достижении 15 лет

5. по достижении 21 года

**20. Механизм государства функционирует благодаря:**

1. людям, занимающимся управлением в свободное от основной работы время

2. людям, профессионально занимающимся управлением

**23. Поступки, которые приводили к желаемым целям, многократно повторяясь, становились:**

1. табу

2. законами

3. обычаями

**24. Выберите верный вариант ответа:**

1. право – совокупность правил поведения, представляющих собой меру свободы субъектов

2. право – совокупность признаваемых в данном обществе и обеспеченных официальной защитой нормативов равенства и справедливости

3. верного ответа нет

4. оба ответа верны

**25. Функциями права являются:**

1. регулятивная, охранительная и идеологическая

2. нормативная, воспитательная, социальная и карательная

3. все выше перечисленное

**26. Слово «норма» лат. происхождения и означает буквально:**

1. «хорошо»

2. «закон, порядок, поведение»

3. «правило, образец»

4. «ответственность»

**27. Последователи, какой традиции правопонимания, исходят из отождествления права и закона:**

1. естественно-правовой

2. либеральной

3. этатистской

**28. Что является наиболее древним источником права:**

1. священные книги

2. судебный прецедент

3. правовая доктрина

4. обычаи

**29. Законы создаются:**

1. исполнительными органами гос. власти

2. законодательным органом государства

3. судебными органами государства

**30. Закон о государственном бюджете является:**

1. временным

2. чрезвычайным

3. постоянным

4. конституционным

**31. Первой стадией законотворческого процесса является:**

1. законодательная инициатива

2. внесение законопроекта

3. создание законопроекта

4. обсуждение законопроекта

**32. Последней стадией законотворческого процесса является:**

1. опубликование

2. заключение

3. принятие

4. завершение

**45. Эколого-правовые норма, определяющая права и обязанности участников экологического правоотношения, делятся на:**

1. материальные нормы

2. процессуальные нормы

3. срочные нормы

4. исполнительные

**46. Экологические правоотношения могут возникнуть между:**

1. органом исполнительной власти и гражданином

2. гражданином и общественным объединением

3.политическими партиями

4. органом исполнительной власти и окружающей средой

5. предприятием и окружающей природной средой

**47. Субъектом экологического права выступают:**

1. государственные органы исполнительной власти

2. общественные объединения

3. граждане

4. чрезвычайная ситуация природного характера

5. земля, животный и растительный мир

**Темы рефератов**

1. Общественный строй РФ: понятие, основные черты.

2. Общая характеристика РФ как правового государства.

3.Общая характеристика РФ как демократического государства.

4. Основы конституционного строя РФ.

5. Общая характеристика РФ как социального государства.

6. Президент РФ: порядок избрания, компетенция.

7. Вето Президента РФ: понятие, правовые последствия.

8. Основания и порядок прекращения полномочий Президента РФ.

9. Конституционные основы взаимоотношений Президента и Федерального Собрания РФ.

10. Федеративная форма Российского государства: понятие, основные черты.

11. Субъекты РФ: понятие, компетенция.

12. Административно-территориальное деление РФ.

13. Органы государственной власти субъектов РФ: порядок формирования, компетенция.

14. Конституционное разграничение полномочий между РФ и ее субъектами.

15. Избирательные права граждан РФ.

16. Порядок принятия и изменения Конституции РФ.

17. Референдум в РФ: инициаторы, порядок проведения.

18. Органы представительной и непосредственной демократии РФ.

19. Государственная Дума РФ: порядок избрания, компетенция.

20. Федеральное Собрание РФ: структура, полномочия.

21. Конституционные гарантии депутатской деятельности в РФ.

22. Совет Федерации: порядок формирования, компетенция.

23. Комитеты и комиссии, партийные фракции Парламента РФ.

24. Формы контроля Парламента за Правительством РФ.

25. Права и обязанности депутата Государственной Думы РФ.

26. Председатель Правительства РФ: порядок назначения, полномочия.

27. Конституционная ответственность Правительства РФ.

28. Правительство РФ: порядок формирования, компетенция.

29. Конституция РФ: понятие, основные черты.

30. Структура Конституции РФ: характеристика ее разделов.

31. Конституционные законы РФ, порядок их принятия.

32. Порядок принятия законов по Конституции РФ.

33. Гражданское общество: понятие, основные черты.

34. Социально-экономические права граждан РФ.

35. Духовно-культурные права граждан РФ.

36. Политические права граждан РФ: общая характеристика.

37. Защита прав и свобод граждан РФ по Конституции РФ.

38. Конституционные гарантии реализации прав и свобод граждан.

39. Конституционные обязанности граждан РФ.

40. Гражданство РФ: понятие и основные принципы.

41. Политические партии в РФ: общая характеристика.

42. Личные права граждан РФ: общая характеристика.

43. Правовое положение иностранных граждан и лиц без гражданства РФ.

44. Права человека и гражданина по Конституции РФ.

45. Конституционные основы правосудия в РФ.

46. Принципы правосудия в РФ.

47. Права и обязанности судей в РФ.

48. Система судебных органов в РФ: принципы организации и деятельности.

49. Органы Прокуратуры РФ: их задачи и основные направления деятельности.

50. Конституционный Суд РФ: порядок формирования, компетенция.

51. Конституционные гарантии независимости судей РФ.

52. Общая характеристика экономического строя РФ.

53. Экономическая система РФ по Конституции.

54. Республиканская форма правления в РФ: понятие, признаки.



55. Основные теории происхождения государства и права.

56. Государство и общество: взаимоотношения и различия.

57. Основные признаки государства.

58. Функции государства.

59. Формы государства: понятие и виды.

60. Государственный аппарат и государственный орган власти.

61. Основные черты правового государства.

62. Способы приобретения и прекращения гражданства РФ.

63. Формы непосредственной демократии. Выборы и референдум.

64. Признаки права. Право и мораль.

65. Право: понятие и социальное назначение.

66. Право и иные социальные нормы.

67. Источники права: правовой обычай, прецедент, договор.

68. Право и государство: взаимосвязь и взаимообусловленность.

69. Система права. Отрасли права. Правовые институты.

70. Норма права: понятие и виды.

71. Правоотношение: понятие и условия возникновения.

72. Правоспособность и дееспособность физических и юридических лиц.

73. Правопорядок и законность. Их значение.

74. Право собственности и правомочия собственника.

75. Необходимая оборона и ее пределы.

76. Гражданско-правовое обязательство.

77. Гражданско-правовой договор. Порядок его заключения.

78. Имущественные и личные неимущественные права, и обязанности.

79. Виды договоров в гражданском праве.

80. Индивидуальные трудовые споры и порядок их рассмотрения

81. Коллективные трудовые споры и порядок их рассмотрения.

82. Основания прекращения трудового договора (контракта).

83.  Трудовой договор (контракт): понятие и виды.

84. Правосознание и его роль в жизни общества.

85. Участники и содержание трудового договора (контракта).

86. Гражданско-правовая ответственность: общая характеристика.

87. Правомерное поведение и его значение.

88. Особенности охраны труда молодежи.

89. Участники гражданско-правовых обязательств.

90. Виды административных взысканий.

91. Юридическая ответственность: понятие и виды.

92. Уголовная ответственность: понятие и условия наступления.

93. Правовая культура.

94. Виды правонарушений.

95. Дисциплинарная ответственность. Виды взысканий.

96. Юридическое лицо. Определение и виды.

97. Презумпция невиновности и ее значение.

98. Особенности юридической ответственности несовершеннолетних.

99. Рабочее время и время отдыха.

100. Функции права.

101. Основные принципы взаимоотношений личности и государства.

102. Принципы юридической ответственности.

103. Структура правовой нормы.

104. Правонарушение, его юридический состав.

105. Нормативно-правовой акт: признаки, виды, юридическая сила.

106. Виды наказаний (санкции) в уголовном, гражданском, трудовом и административном праве.

107. Законодательство как совокупность действующих нормативно-правовых актов.

108. Правонарушение и его признаки.

109. Республика Адыгея (др. субъект) в составе РФ.

110. Символы РФ: герб, гимн, флаг, столица.

111. Разделение государственной власти как основной принцип ее функционирования.

112. Формы права собственности по российскому законодательству.

113. Основания наследования.

114. Срок исковой давности в гражданском и семейном праве.

115. Законодательный процесс. Правотворчество.

116. Защита окружающей природной среды.

117. Соотношение системы права и системы законодательства.

118. Государственный суверенитет: верховенство, независимость, самостоятельность.

119. Избирательная система РФ.

120. Местное самоуправление: понятие, субъекты, принципы.

**Темы докладов**

1. Понятие и признаки государства.

2. Функции государства: понятие, классификация, характеристика.

3. Форма правления: понятие и виды.

4. Форма государственного устройства: понятие и виды.

5. Политический режим: понятие, виды.

6. Понятие и сущность права.

7. Норма права: понятие, признаки, структура.

8. Понятие и виды источников (форм) права.

9. Нормативно-правовой акт: понятие и виды.

10. Система российского права и отрасли Российского права.

11. Правоотношение: понятие и структура.

12. Понятие, признаки и виды правонарушений.

13. Понятие, признаки и виды юридической ответственности.

14. Конституция РФ 1993 г.: структура, содержание, юридические свойства.

15. Права и свободы человека и гражданина в РФ: понятие, основания классификации.

16. Личные права и свободы человека и гражданина в РФ.

17. Политические права и свободы человека и гражданина в РФ.

18. Социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина в РФ.

19. Обязанности российских граждан.

20. Гражданство РФ: принципы, приобретение, прекращение.

21. Понятие и принципы российского федерализма.

22. Президент РФ: конституционно-правовой статус.

23. Федеральное Собрание РФ: порядок формирования, структура, полномочия.

24. Правительство РФ: состав, полномочия.

25. Органы судебной власти РФ.

**Вопросы к экзамену**

1. Государство и право, их роль в жизни общества.

2. Теории происхождения государства и права.

3. Понятие и признаки государства.

4. Функции государства.

5. Понятие формы государства.

6. Форма правления.

7. Форма государственного устройства.

8. Политический режим (гос - правовой режим).

9. Конституция РФ - основной закон государства.

10. Особенности федеративного устройства России.

11. Система органов государственной власти в РФ.

12. Механизм государства (понятие, принципы организации и деятельности).

13. Президент РФ (его правовой статус, функции, полномочия).

14. Органы представительной и законодательной власти РФ и РА.

15. Органы исполнительной власти РФ и РА.

16. Судебная власть РФ и РА.

17. Правовое государство.

18. Гражданское общество.

19. Право в системе социальных норм.

20. Понятие и сущность права.

21. Структура права.

22. Функции права.

23. Принципы права.

24. Норма права и нормативно-правовые акты.

25. Источники российского права.

26. Закон и подзаконные акты

27 Система права.

28. Общая характеристика отраслей российского права.

29. Основные правовые системы современности.

30. Международное право, как особая система права.

31. Конституционное право (понятие, система, источники).

32. Основы конституционного строя.

33. Основы правового положения человека и гражданина.

34. Гражданское право (понятие, система и источники гражданского права).

35. Понятие гражданского правоотношения.

36. Физические и юридические лица.

37. Право собственности.

38. Обязательства в гражданском праве и ответственность за их нарушение.

39. Наследственное право.

40. Гражданско-правовая ответственность.

41. Трудовое право (понятие и источники).

42. Трудовой договор (контракт). Рабочее время и время отдыха.

43. Трудовая дисциплина и ответственность за ее нарушение.

44. Уголовное право (понятие, источники и задачи).

45. Понятие преступления. Уголовная ответственность за совершение преступлений.

46. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.

47. Понятие и цели наказания. Система и виды наказаний. Условное осуждение.

48. Правонарушение и юридическая ответственность.

49. Особенности юридической ответственности несовершеннолетних.

50. Значение законности и правопорядка в современном обществе.

51. Брачно – семейные отношения.

52. Взаимные права и обязанности супругов, родителей и детей.

53. Ответственность по семейному праву.

54. Административные правонарушения и административная ответственность.

55. Экологическое право.

56. Особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности.

57. Правовые основы защиты государственной тайны.

58. Законодательные и нормативно-правовые акты в области защиты информации и государственной тайны.

## 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

### Требования к контрольной работе

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- обучающийся проанализировал материал;

- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;

- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке студентов.

### Критерии оценки знаний при написании контрольной работы

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.



Отметка «удовлетворительно»выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

**Требования к выполнению тестового задания**

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

− связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

− объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

− справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

− систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

− закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

− открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены



существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

− установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

− установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

**Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

**Требования к написанию реферата**

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;

2. Развитие навыков логического мышления;

3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;

- обоснованность выбора источника;

- степень раскрытия сущности вопроса;

- соблюдения требований к оформлению.

**Критерии оценивания реферата:**



**Отметка -** «отлично»

выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Отметка «хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, невыдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.

**Критерии оценки знаний на экзамене**

Экзамен может проводиться вформе устного опроса побилетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой илибез подготовки, поусмотрению преподавателя. Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи попрограмме данного курса.

Экзаменационные билеты (вопросы) утверждаются назаседании кафедры иподписываются заведующим кафедрой. Вбилете должно содержаться неболее трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов подисциплине должен содержать25—30 билетов.

Экзаменатор может проставить экзамен без опросаили собеседования тем студентам, которые активно участвовали всеминарских занятиях.

Отметка «отлично» - студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» - студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.

Отметка «удовлетворительно» - студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Отметка «неудовлетворительно» **-** студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы



| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 12.05.2026 | Сопов Александр Валентинович |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 21.05.2026 | Кудаева Светлана Григорьевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 10.06.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.01 История России*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **УК-5.1** Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям | | | |
| 12 | 12 | | История России |
| 2 | 2 | | История и культура адыгов |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| **УК-5.2** Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп | | | |
| 12 | 12 | | История России |
| 2 | 2 | | История и культура адыгов |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-5.3** Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира | | | |
| 2 | 2 | | История и культура адыгов |
| 12 | 12 | | История России |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-5.4** Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера | | | |
| 12 | 12 | | История России |
| 2 | 2 | | История и культура адыгов |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах

**их формирования, описание шкалы оценивания**

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | | | | | |
| УК-5.1 Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям | | | | | |
| **Знать:** - особенности межкультурного взаимодействия;- основные типы мировоззрения. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тест, работа с историческими картами и визуальными источниками, круглый стол (дискуссия), проектная деятельность, рефераты (доклады), зачет, экзамен |
| **Уметь:** - выявлять обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем особенности межкультурного взаимодействия; - преодолевать культурный барьер, воспринимая межкультурные различия; - конструктивно взаимодействовать с представителями разных социокультурных типов. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - способностью использовать набор коммуникативных средств и делать их правильный выбор в зависимости от ситуации общения;- навыком эффективной коммуникации на основе толерантности. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | | | | | |
| УК-5.2 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп | | | | | |
| **Знать:** - историю развития общества;- основные типы мировоззрения. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тест, работа с историческими картами и визуальными источниками, круглый стол (дискуссия), проектная деятельность, рефераты (доклады), зачет, экзамен |
| **Уметь:** - анализировать закономерности исторического развития; реализовывать уважительное отношение к историческому наследию и | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов культурно-исторического и социокультурного развития России и других регионов в контексте ряда культурных традиций мира;- анализировать закономерности исторического развития. | | | | | |
| **Владеть:** - специальной терминологией, историческими знаниями и использовать их при анализе современной ситуации;- навыком эффективной коммуникации на основе толерантности. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | | | | | |
| УК-5.3 Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира | | | | | |
| **Знать:** - принципы толерантного отношения к культурным особенностям представителей различных этносов и конфессий;- основные типы мировоззрения; - типы социального взаимодействия на групповом и индивидуальном уровнях. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тест, работа с историческими картами и визуальными источниками, круглый стол (дискуссия), проектная деятельность, рефераты (доклады), зачет, экзамен |
| **Уметь:** - реализовывать недискриминационное толерантное восприятие культурных особенностей в личном и массовом общении и выполнении поставленной задачи;- конструктивно взаимодействовать | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| с представителями разных социокультурных типов. | | | | | |
| **Владеть:** - способностью придерживается принципов недискриминационного взаимодействия и толерантного восприятия культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий;- навыком эффективной коммуникации на основе толерантности. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | | | | | |
| УК-5.4 Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера | | | | | |
| **Знать:** - сущность категорий «ценность», «гражданственность»; - основные типы мировоззрения. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тест, работа с историческими картами и визуальными источниками, круглый стол (дискуссия), проектная деятельность, рефераты (доклады), зачет, экзамен |
| **Уметь:** - определять базовые ценности в системе мировоззрения разных социокультурных общностей с позиций гражданина. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - способностью аргументированной оценки ценностной системы своего общества и объективным анализом ценностной системы других обществ;- навыком эффективной коммуникации на основе толерантности. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

**7.3.1. Тестовые задания для входного тестирования. (Образец)**

1.Какие из названных событий произошли в XII в.? Найдите в приведённом ниже списке два события и запишите цифры, под которыми они указаны.

1) объединение Киева и Новгорода под властью князя Олега

2) введение уроков и погостов

3) разорение Владимира ханом Батыем

4) поход князя Игоря Святославича против половцев

5) Основание Москвы Юрием Долгоруким

**Ответ 3, 5**

2. Какие реформы государственного управления были проведены в годы правления Петра I? Найдите в приведённом ниже списке две реформы и запишите цифры, под которыми они указаны.

1) отмена местничества

2) создание коллегий

3) упразднение губерний

4) учреждение Сената

5) отделение церкви от государства

**Ответ 2,4**

3.Какие из перечисленных мероприятий относятся к политике «просвещённого абсолютизма» Екатерины II? Найдите в приведённом ниже списке два мероприятия и запишите цифры, под которыми они указаны.

1) созыв Уложенной комиссии

2) учреждение министерств

3) упразднение патриаршества



4) создание военных поселений

5) издание жалованной грамоты города

**Ответ 1, 5**

4.Какие территории вошли в состав Российской империи в первой половине XIX в.? Найдите в приведённом ниже списке две территории и запишите цифры, под которыми они указаны.

1) Поволжье

2) Енисейский край

3) Финляндия

4) Бессарабия

5) Крым

**Ответ 3,4**

5.Какие политические партии начала XX в. относились к социалистическому лагерю? Найдите в приведённом ниже списке две партии и запишите цифры, под которыми они указаны.

1) «Союз русского народа»

2) «Союз 17 октября»

3) Партия эсеров

4) Партия кадетов

5) РСДРП

**Ответ 3,5**

6. Какие державы входили в состав Антанты в годы Первой мировой войны

А) Германия

Б) Дания

В) Россия

Г) Франция

Д) Испания

**Ответ Г, В**

7. Прочтите отрывок из исторического источника.

«Как жестоко я страдал из-за вас с юности и до последнего времени. Подданные наши достигли осуществления своих желаний – получили царство без правителя. Дворы и сёла наших дядей взяли себе. И сокровища матери перенесли в Большую казну, а остальное разделили.

Припомню одно; бывало, мы играем в детские игры, а князь Иван Васильевич Шуйский сидит на лавке, опершись локтем о постель нашего отца и положив ногу на стул, а на нас и не взглянет, и уж совсем не как раб на господ. Сколько раз мне и поесть не давали вовремя. Всё расхитили коварным образом, казну деда и отца нашего забрали себе, а на деньги те наковали для себя золотые и серебряные сосуды и начертали на них имена своих родителей».

Кто является автором документа?

**Ответ: ИВАН ГРОЗНЫЙ (ИВАН IV ВАСИЛЬЕВИЧ)**

8. Прочтите отрывок из исторического источника и вставьте пропущенное слово (название племени).

Фрагмент из «Повести временных лет»

«В тот год сказала дружина Игорю: «Отроки Свенельда изоделись оружием и одеждой, а мы наги. Пойдём, князь, с нами за данью, и себе добудешь, и нам». И послушал их Игорь – пошёл к _____ за данью и прибавил к прежней дани новую, и творили насилие над ними мужи его. Взяв дань, пошёл он в свой город. Когда же шёл он назад, – поразмыслив, сказал своей дружине: «Идите с данью домой, а я возвращусь и похожу ещё». И отпустил дружину свою домой, а сам с малой частью дружины вернулся, желая большего богатства. _____ же, услышав, что идёт снова, держали совет с князем своим Малом: «Если повадится волк к овцам, то вынесет всё стадо, пока не убьют его; так и этот: если не убьём его, то всех нас погубит». И послали к нему, говоря: «Зачем идёшь опять? Забрал уже всю дань». И не послушал их Игорь; и _____, выйдя из города Искоростеня, убили Игоря и дружину его, так как было их мало».

Вставьте пропущенное слово

**Ответ: ДРЕВЛЯНЕ**

9. Прочтите отрывок из исторического источника.

Из Послания руководителя СССР президенту США.

«Уважаемый г-н президент.

Я с большим удовлетворением ознакомился с Вашим ответом г-ну Рану о том, чтобы принять меры, исключить соприкосновение наших судов и тем самым избежать непоправимых роковых последствий. Этот разумный шаг с Вашей стороны укрепляет меня в том, что Вы проявляете заботу о сохранении мира, что я отмечаю с удовлетворением.

Вы хотите обезопасить свою страну, и это понятно. Все страны хотят себя обезопасить. Но как же нам, Советскому Союзу, нашему правительству оценивать Ваши действия, которые выражаются в том, что Вы окружили военными базами Советский Союз, расположили военные базы буквально вокруг нашей страны. Разместили там своё ракетное вооружение. Это не является секретом. Американские ответственные деятели демонстративно об этом заявляют. <…>

Вас беспокоит Куба. Вы говорите, что беспокоит она потому, что находится на расстоянии от берегов Соединённых Штатов Америки 90 миль по морю. Но ведь Турция рядом с нами, наши часовые прохаживаются и поглядывают один на другого. Вы что же считаете, что Вы имеете право требовать безопасности для своей страны и удаления того оружия, которое Вы называете наступательным, а за нами этого права не признаёте».

Назовите автора Послания.

**Ответ: Н. С. ХРУЩЕВ**

10. Прочтите отрывок из исторического источника.

Из протокола допроса А. В. Колчака

«За время пребывания в Петрограде я убедился, что это правительство состоит из людей искренних и честных, желающих принести возможную помощь родине <…> Они искренно хотели спасти положение, но опирались при этом на очень шаткую почву, – на какое-то нравственное воздействие на массы, народ, войска. Для меня было также совершенно ясно, что это правительство совершенно бессильно, что единственный орган, который выдвигается и вполне определился, – Совет солдатских и рабочих депутатов – ведёт совершенно открыто разрушительную работу в армии и вообще в отношении вооружённой силы, открыто выставляет лозунги прекращения войны с Германией и т. д.».

Укажите название правительства, о котором идёт речь.

**Ответ: ВРЕМЕННОЕ ПРАВИТЕЛЬСТВО**

11. Прочтите отрывок из исторического источника.

Из записок греческого диакона Павла.

«Во время проповеди Никон велел принести иконы старыя и новыя, кои некоторые из московских иконописцев стали рисовать по образцам картин франкских и польских. Так как этот патриарх отличался чрезмерною крутостью нрава и приверженностью греческим обрядам, то он послал своих людей собрать и доставить к нему все подобныя иконы, в каком бы доме ни находили их, даже из домов государственных сановников, что и было исполнено…»

Назовите царя, к правлению которого относятся описанные события.

**Ответ: АЛЕКСЕЙ МИХАЙЛОВИЧ (ТИШАЙШИЙ)**

12. Прочтите отрывок из исторического источника.

Фрагмент из книги маршала А. М. Василевского «Дело всей жизни»

«Гитлеровские оккупанты были полностью изгнаны из Московской, Тульской, Рязанской, частично – Ленинградской, Калининской, Смоленской, Орловской, Курской, Харьковской областей, с Керченского полуострова. Значение этих побед состояло в том, что советские войска вырвали стратегическую инициативу из рук противника, не позволив ему достичь ни одной из стратегических целей, предусмотренных «планом Барбаросса». Под воздействием сокрушительных ударов “план Барбаросса” рухнул, а его основа – теория молниеносной войны – потерпела полный крах, заставив фашистское руководство перейти к ведению стратегии затяжной войны. В ходе наступления советские войска разгромили до 50 дивизий врага, нанеся особенно серьёзное поражение основной группировке вражеских войск – группе армий «Центр»».

На подступах к какому городу началось указанное наступление?

**Ответ: МОСКВА**

13. В каком году произошло крещение Руси?

1) 882 г.

2) 988 г.

3) 1097 г.

4) 1147 г.

**Ответ 2.**

14. В каком году впервые произошло венчание русского государя на царский престол?

1) 1547 г.

2) 1598 г.

3) 1606 г.

4) 1613 г.

**Ответ 1**

15. В каком году произошел Соляной бунт?

1) 1549 г.

2) 1606 г.

3) 1648 г.

4) 1687 г.

**Ответ 3**

16. В каком году был издан манифест об отмене крепостного права в России?

1) 1803 г.

2) 1810 г.

3) 1855 г.

4) 1861 г.

**Ответ 4**

17. Укажите год, когда Россия была провозглашена империей.

1) 1700 г.

2) 1703 г.

3) 1721 г.

4) 1725 г.

**Ответ 3**

18.В каком году началась Первая мировая война?

1) 1901 г.

2) 1905 г.

3) 1914 г.

4) 1920 г.

**Ответ 3.**

19. Установите соответствие между событиями и годами: к каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца.

| СОБЫТИЯ | ГОДЫ |
|---|---|
| А) Начало пугачевского восстания | 1) 1662 г. |
| Б) Медный бунт | 2) 1773 г. |
| В) Взятие Парижа русскими войсками | 3) 1790 г. |
| Г) взятие Измаила А. В. Суворовым | 4) 1814 г. |

Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам

| А | Б | В | Г |
|---|---|---|---|
| | | | |

**Ответ: 2,1,4,3**

20. Установите соответствие между событиями и годами: к каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца.

| СОБЫТИЯ | ГОДЫ |
|---|---|
| А) замена продразвёрстки продналогом | 1) 1917 г. |
| Б) создание Совета народных комиссаров | 2) 1918 г. |
| В) начало Советско-финляндской войны | 3) 1921 г. |
| Г) принятие первой советской конституции | 4) 1939 г. |

Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам

| А | Б | В | Г |
|---|---|---|---|
| | | | |

**Ответ: 3,1,4,2**

21. Установите соответствие между процессами (явлениями, событиями) и фактами, относящимися к этим процессам (явлениям, событиям): к каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца.

| ПРОЦЕСС (ЯВЛЕНИЕ, СОБЫТИЕ) | ФАКТЫ |
|---|---|
| А)Гражданская война | 1) выступление генерала Л. Г. Корнилова против А. Ф. Керенского |
| Б) социалистическая индустриализация | 2) разгром Красной армией войск Колчака |
| В) Великая Отечественная война | 3) сооружение Днепрогэса |
| Г) Великая российская революция | 4) Оборона Брестской крепости |

Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам

| А | Б | В | Г |
|---|---|---|---|
| | | | |

**Ответ: 2,3,4,1**

22. Установите соответствие между государственными деятелями и историческими событиями: к каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца.

| ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ДЕЯТЕЛИ | ИСТОРИЧЕСКИЕ СОБЫТИЯ |
|---|---|
| А) П. А. Столыпин | 1) создание военных поселений |
| Б) А. А. Аракчеев | 2) введение золотого стандарта рубля |
| В) А. Х. Бенкендорф | 3) разрешение свободного выхода крестьян из общины |
| Г) С. Ю. Витте | 4) создание корпуса жандармов |
| | 5) роспуск Учредительного собрания |
| | 6) принятие Декрета о земле |

Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам

| А | Б | В | Г |
|---|---|---|---|
| | | | |

**Ответ: 3,1,4,2**

23. Установите соответствие между событиями и годами: к каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца.

| СОБЫТИЯ | ГОДЫ |
|---|---|
| А) Астраханский поход | 1) 1612 г. |
| Б) «стояние» на реке Угре | 2) 1380 г. |
| В) Куликовская битва | 3) 1556 г. |
| Г) освобождение Москвы от польских интервентов | 4) 1480 г. |

Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам

| А | Б | В | Г |
|---|---|---|---|
| | | | |

**Ответ: 3,4,2,1**

24. Установите соответствие между процессами (явлениями, событиями) и фактами,

относящимися к этим процессам (явлениям, событиям): к каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца.

| ПРОЦЕСС (ЯВЛЕНИЕ, СОБЫТИЕ) | ФАКТЫ |
|---|---|
| А) реформы Петра Великого | 1) создание стрелецкого войска |
| Б) политическая раздробленность русских земель | 2) введение продразверстки |
| В) реформы Избранной рады | 3) создание Правительствующего сената |
| Г) проведение политики военного коммунизма | 4) занятие Юрием Долгоруким киевского престола |
| | 5) создание Русской правды |

Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам

| А | Б | В | Г |
|---|---|---|---|
| | | | |

**Ответ: 3,4,1,2**

25. Расположите в хронологической последовательности исторические события. Запишите цифры, которыми обозначены исторические события в правильной последовательности.

А) походы Святослава Игоревича

Б) включение Новгорода в состав Московского княжества

В) битва при Ватерлоо

**Ответ: А, Б, В**

26. Расположите в хронологической последовательности исторические события. Впишите цифры, которыми обозначены исторические события, в правильной последовательности.

А) поход Ермака в Сибирь

Б) поход Батыя на Русь

В) Английская буржуазная революция

**Ответ: Б, А, В**

27. Расположите в хронологической последовательности исторические события. Запишите цифры, которыми обозначены исторические события в правильной последовательности.

А) битва на реке Калке

Б) убийство князя Андрея Боголюбского

В) битва на Косовом поле

**Ответ: Б, А, В**

28. Расположите в хронологической последовательности исторические события. Впишите цифры, которыми обозначены исторические события, в правильной последовательности.

А) походы Олега на Византию

Б) разгром печенегов под Киевом

В) первый крестовый поход

**Ответ: В, Б, А**

29. Расположите в хронологической последовательности исторические события. Запишите цифры, которыми обозначены исторические события в правильной последовательности.

А) Ялтинская конференция «Большой тройки»

Б) Бородинский бой

В) присоединение Левобережной Украины к России

**Ответ: В, Б, А**

30. Расположите в хронологической последовательности исторические события. Впишите цифры, которыми обозначены исторические события, в правильной последовательности.

А) начало стахановского движения

Б) движение чартистов в Англии

В) Куликовская битва

**Ответ: В, Б, А**

**Критерии оценивания теста:**

В заданиях с 1 по 6 за полный ответ (оба ответа правильные) – 2 балла, дан один правильный ответ – 1 балл, нет верного ответа – 0.

Правильно указанный ответ с 7 по 18 задание – 1 балл (всего 12 баллов), ошибочный ответ – 0.

19–24 задания – 4 правильных позиции в ответе – 4 балла

3 правильных позиций – 3 балла

2 правильных позиций – 2 балла

1 правильная позиция – 1 балл

Нет правильных позиций - 0

25–30 задания – 3 правильных позиций – 2 балла

2 правильных позиций – 1 балла

1 правильная позиция – 0 балл.

Максимальное количество баллов – 60.

Оценка «отлично» ставится, если студент набрал 51–60 баллов.

Оценка «хорошо» ставится, если студент набрал 41–50 баллов.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент набрал 28–40 баллов.

Если студент набирает 1–27 баллов, то получает неудовлетворительную оценку.

**7.3.2. Контрольные вопросы и задания.**

Раздел 2. Народы и государства на территории современной России в древности. Русь в IX —

первой трети XIII в. **(Образец)**

**Задание № 1.** Прочитайте отрывок из Повести временных лет об образовании древнерусского государства и ответьте на вопросы:

1) Какие сведения дает текст об уровне политического и экономического развития славян до призвания Рюрика?

2) Порассуждайте на предмет того, почему этот текст называют «ЛЕГЕНДОЙ о призвании варягов»?

«В год 6370 (862). И изгнали варягов за море, и не дали им дани, и начали сами собой владеть, и не было среди них правды, и встал род на род, и была у них усобица, и стали воевать друг с другом. И сказали: «Поищем сами себе князя, который бы владел нами и рядил по ряду и по закону». Пошли за море к варягам, к руси. Те варяги назывались русью, как другие называются шведы, а иные — норманны и англы, а еще иные готы — вот так и эти. Сказали руси чудь, славяне, кривичи и весь: «Земля наша велика и обильна, а порядка в ней нет. Приходите княжить и владеть нами». И избрались трое братьев со своими родами, и взяли с собой всю русь, и пришли прежде всего к славянам. И поставили город Ладогу. И сел старший, Рюрик, в Ладоге, а другой — Синеус, — на Белом озере, а третий, Трувор, — в Изборске. И от тех варягов прозвалась Русская земля. Через два года умерли Синеус и брат его Трувор. И принял всю власть один Рюрик и пришел к Ильменю, и поставил город над Волховом, и назвал его Новгород, и сел тут княжить, и стал раздавать мужам своим волости и города ставить — тому Полоцк, этому Ростов, другому Белоозеро. Варяги в этих городах — находники, а коренные жители в Новгороде — славяне, в Полоцке — кривичи, в Ростове — меря, в Белоозере — весь, в Муроме — мурома, и над теми всеми властвовал Рюрик»

**Задание № 2.** Прочитайте текст и ответьте на вопросы:

а) К какому периоду российской истории может относиться текст?

б) Какую проблему он поднимает?

в) Порассуждайте на тему того, откуда возникла означенная в тексте проблема и к каким последствиям для российской истории привела?

«Одумайтесь, князья, вы, что старшей братии своей противитесь, рать воздвигаете и поганых на братью свою призываете, — пока не обличил вас Бог на Страшном своем суде! Как святые Борис и Глеб претерпели от брата своего старшего не только лишение власти, но и смерть. Вы же и слова единого от брата старшего стерпеть не можете, за малую обиду вражду смертоносную воздвигаете, помощь от поганых принимаете на свою братию. Некогда израильтяне, рати ожидая халдейской на Иерусалим, послали в Египет к фараону просить помощи, чтобы халдеи не попленили Иерусалима. Тогда Бог послал пророка к израильтянам и велел сказать им: «За то, что вы не уповали на Бога, создавшего вас, но всю надежду возложили на египтян, — халдеев я от вас отведу, но в плен будете взяты египтянами: от тех, на кого уповаете, и погибнете». Так и было. Павел-апостол спрашивает: «Разве нет среди вас, братья, ни одного верного, кто мог бы рассудить вас, что идете вы на суд перед неверными?» А евангелист Иоанн говорит: «Кто скажет, что Бога любит, а брата своего ненавидит, — лжец тот». И сам Господь сказал: «О том, что вы мои ученики, узнают все, если любовь иметь между собою будете». Познайте, князья, свое величество и честь свою. Князя деда имеете святого Владимира, который к Богу привел тысячи тысяч и тьмы тем душ праведных!

Вспомните и о том, каких братьев имеете — великих чудотворцев Бориса и Глеба! Им подражайте и следуйте, их примером научитесь! Когда Сатана посеет вражду между братьями, помяните этих святых, — как предпочли они лучше смерть принять, чем держать вражду против брата. Кто из вас обиду стерпит и первый мира будет искать, тот равную с ними награду от Бога получит […]».

**Задание № 3** Создайте интеллект-карту, где центральной темой обозначена «Торговые пути Руси IX – начала XIII вв.». Сделайте вывод о специфике развития торгово-экономической системы Руси означенного периода. Объясните, чем она обусловлена, приведя не менее 3 позиций в пользу своей аргументации.

**Задание № 4.** В чем заключались характерные черты политического, экономического, социального и этноконфессионального устройства государств, существовавших на территории региона до первой трети XIII века?

**Задание № 5.** О каком торговом пути идет речь в приведенной ниже цитате восточного ученого-энциклопедиста Ибн-Руста? Охарактеризуйте значение этого торгового пути для развития русской государственности и экономики.

«Хазары торгуют с ними (с булгарами) и совершают сделки, также и русы привозят к ним свои товары, и все те, кто обитает на обоих берегах этой реки (Волги), привозят к ним свои товары, как-то: соболей, горностаев, белок и другое».

**Задание № 6.** Составьте интеллект-карту, где ядром будет тема «Земледелие славян»

Схема создания интеллект-карты:

1)Выберите центральный образ / тему;

2)Определите ключевые идеи, соотносимые с центральным образом

Вопросы-помощники:

Какая информация или знания о центральном образе вам необходимы?

Какие категории в рассматриваемой теме вы считаете наиболее важными?

Если бы Вы писали книгу о центральной теме, какими были бы названия ее глав?

Какие вопросы по выбранной теме вам нужно прояснить? («Что?», «Где?», «Кто?», «Как?», «Какой?», «Когда?»)

На какие подтемы можно разделить основную тему?

Добавьте ветви



Проделайте с каждой ветвью то же самое, что в пункте выше

Обозначьте стрелками взаимосвязь между ветвями

Варианты «ветвей»: виды земледелия, орудия труда, годичный цикл (смена сезонов), растениеводческие культуры, региональные особенности

**Задание № 7.** Заполните таблицу «Системы земледелия государства Русь в IX — начале XIII вв.» Система земледелия. Характеристика технологии, которая составляет основу системы. Территория распространения системы. Итоговый вывод должен  содержать рассуждение о факторах, поспособствовавших становлению земледельческих систем в той или иной местности.

### 7.3.3. Тестовые задания по уровням.

Раздел 2. Народы и государства на территории современной России в древности. Русь в IX — первой трети XIII в. **(Образец).**

***Базовый уровень***

1. Гибель князя Святослава на днепровских порогах состоялась в:

а) 975

б) 972

в) 961

г) 957

**Ответ Б**

2. В языческом пантеоне Владимира Святого отсутствовало это божество:

а) Мокошь

б) Хорс

в) Велес

г) Симаргл



**Ответ В**

3. Покровителем кузнечного дела в восточнославянском язычестве был:

а) Велес

б) Сварог

в) Стрибог

г) Перун

**Ответ Б**

4. Решающее сражение Ярослава Мудрого с Мстиславом Тмутараканьским состоялось:

а) в 1024 г.

б) в 1025 г.

в) в 1020 г.

г) в 1023 г.

**Ответ А**

5. Появление церковного землевладения на Руси фиксируется источниками в:

а) X в.

б) XI в.

в) XII в.

г) XIII в.

**Ответ Б**

6.Перелог или залежную систему землепользования славяне применяли в:

а) степной зоне

б) лесной

в) лесостепной

г) в пустыне

***Повышенный уровень***

1. Соотнесите логические пары

| | |
|---|---|
| 1) Вервь | А) Человек, находившийся в собственности господина |
| 2) Закуп | Б) Должностное лицо, ведающее судом |
| 3) Изгой | В) Городское политическое собрание |
| 4) Холоп | Г) Территориальное объединение свободного населения, судебный округ, жители которого ответственность в случае совершения преступления на его территории |
| 5) Вече | Д) Воспитатель |
| 6) Кормилец | Е) Человек, выбившийся из своего социального коллектива |
| 7) Мечник | Ж) Человек, попавший в зависимое положение в результате взятия ссуды в долг |

**Ответ 1-г; 2-ж; 3-е; 4-а; 5-в; 6-д; 7-б**

2. О каком событии в представленном ниже отрывке идет речь?

«Пришли Святополк, и Владимир, и Давыд Игоревич, и Василько Ростиславич, и Давыд Святославич, и брат его Олег и собрались на совет в Любече для установления мира, и говорили друг другу: «Зачем губим Русскую землю, сами между собой устраивая распри? А половцы землю нашу несут розно и рады, что, между нами, до сих пор идут войны. Да отныне объединимся чистосердечно и будем блюсти Русскую землю, и пусть каждый владеет отчиной своей: Святополк — Киевом, Изяславовой отчиной, Владимир — Всеволодовой, Давыд и Олег и Ярослав — Святославовой, и те, кому Всеволод роздал города: Давыду — Владимир, Ростиславичам же: Володарю — Перемышль, Васильку — Теребовль».

**Ответ Любечский съезд**

3. Соотнесите логические пары

| | |
|---|---|
| 1)Палеолит | А) составные каменные орудия |
| 2)Мезолит | Б) шлифованные и просверленные каменные орудия |
| 3)Неолит | В) изделия из меди |
| 4)Энеолит | Г) каменные колотые орудия труда |

**Ответ 1-г; 2-а; 3-б; 4-г**

4. Как называется глобальный процесс перехода от присваивающего к производящему хозяйству?

**Ответ Неолитическая революция**

5. Норма Русской Правды, устанавливавшая размер платы мостнику за строительство и ремонт моста, называлась….

**Ответ Урок мостников**

***Высокий уровень***

1. Какое слово пропущена в приведенной статье Русской правды?

«А это постановление для _____: если настелят мост, то взять за работу ногату, а за городню ногата; если же у старого моста надо будет починить несколько досок, 3, 4 или 5, то взять столько же»

**Ответ Мостники**

2. О каком князе идет речь в приведенной цитате из Повести временных лет?

«В год 6594. _____заложил церковь святого Андрея при Иоанне, преподобном митрополите, и создал при церкви той монастырь, в котором постриглась дочь его девицей по имени Янка. Янка эта, собрав многих черноризиц, подвизалась с ними по чину монастырскому»

**Ответ Всеволод**

3. Земли какого князя, согласно ряду Ярослава, распределялись нечересполосно?

а) Изяслава

б) Святослава

в) Вячеслава

г) Всеволода

**Ответ Б**

4.Нарратив, подлинность которого в XIX веке подвергалась серьезнейшей критике:

а) Слово о преступлении князей Рязанских

б) Сказание о князьях

в) Повесть об убиении Андрея Боголюбского

г) Слово о полку Игореве

**Ответ А**

5. Этноним «венеды» впервые упоминается в трудах

а) Тацита

б) Клавдия Птолемея

в) Плиния Старшего

Г) иордана

**Ответ В**

6. Первые геодезические работы на Руси появились:

1) в XI веке;

2) в X веке;

3) в XV веке;

4) начало XIX века.

7. В каком году царь Михаил Федорович приказал изготовить новый

Большой чертеж:

1) в 1450 году;

2) в 1350 году;

3) в 1627 году;

4) в 1800 году.

8. К «Большому чертежу Московского государства» прилагалась:

1) «Брошюра Большого Чертежа»;

2) «Книга Большого Чертежа»;

3) «Летопись Большого Чертежа»;

4) «Записка Большого Чертежа».

**7.3.4. Задания для работы с историческими картами и визуальными источниками.**

Раздел 2.  Народы и государства на территории современной России в древности. Русь в IX — первой трети XIII в. **(Образец)**

**Задание № 1.** Обозначьте, где расселяются летописные поляне, древляне, дреговичи, полочане, ильменские словене и северяне

**7.3.5. Задания и сценарии круглых столов (дискуссий).**

Раздел 2.  Народы и государства на территории современной России в древности. Русь в IX — первой трети XIII в).  **(Образец)**

**Задание № 1. Дискуссия на тему «Причины распада единой Руси в XII веке»**

I. Предлагается перечень причин распада Руси:

а) нарушение родового («лествичного») принципа наследования великокняжеского престола;

б) падение международной роли торгового пути «из варяг в греки», который был своеобразным экономическим обручем всех русских земель;

в) завершение долгого процесса «оседания» княжеской дружины на землю и создания боярского вотчинного землевладения;

г) окончательное превращение большинства древнерусских городов в полноценные центры ремесла и торговли

II. Участникам дискуссии предлагается выделить главную из них и доказать свою позицию, опираясь на эмпирический материал, логику и здравый смысл

Раздел 6. Российская империя в XIX— начале XX в.

**Задание № 1. Дискуссия на тему «Необходимость проведения в России Генерального и Специального межевания».**

Предлагается проанализировать механизм и порядок межеваний в России в XIX веке:

1. Необходимость, содержание и ход проведения Генерального межевания.

2. Необходимость, содержание и ход проведения в России Специального межевания.

3. Необходимость подготовки в России специальных межевых кадров.

4. Основание первого в России высшего учебного заведения по землеустройству – Константиновского межевого института (1835 г.).

5. Итоги проведения в России Генерального и Специального межевания.

6. Необходимость отмены крепостного права в России.

7. Содержание землеустройства в соответствии с «Манифестом о крестьянской реформе».

8. Особенности проведения поземельного устройства крестьян.

9. Итоги пореформенного землеустройства.

Участникам дискуссии необходимо определить причины, обусловленность землеустроительных преобразований в России, доказать закономерный и прогрессивный характер изменений.

**Задание № 2. Дискуссия на тему**. **"Аграрная реформа П.А. Столыпина: за и против"**

Цель: Умение вести дискуссию с целью анализа процесса проведения аграрной реформы и ее связи с нерешенным аграрным вопросом в наше время.

Задачи:

Развитие навыков общения.

Совершенствование коммуникативной подготовки.

Усиление значения полученной информации.

Систематизация знаний по изученному материалу.

Предлагаются основные положения аграрной реформы:

1.Аграрная программа предусматривала такие меры, как:

а) ликвидация помещичьего землепользования;

б) широкое развитие кооперативного движения;

в) свободный выход крестьян из общины;

г) переселение крестьян за Урал;

д) запрещение свободной купли – продажи земли.

2.Аграрная реформа была направлена на:

а) разрушение общинной психологии русского крестьянства;

б) формирование широкого слоя мелких буржуазных собственников;

в) ликвидацию крупных земельных собственников

3. Русские крестьяне не хотели выходить из общины:

а) из-за отсутствия государственной поддержки индивидуальных хозяйств;



б) под воздействием революционной пропаганды;

в) в силу сложившихся психологических стереотипов.

Участникам дискуссии необходимо выявить причины, характер, обусловленность аграрных преобразований в России, доказать либо опровергнуть закономерный и прогрессивный характер изменений.

**7.3.6. Задания и сценарии для проектной деятельности.**

Раздел 2. Народы и государства на территории современной России в древности. Русь в IX — первой трети XIII в**. (Образец)**

**Задание № 1.** Интерактивная карта «Транспортные пути государства Русь IX–XII вв.».

Тип проекта- прикладной

Цель проекта - создание интерактивной карты, которая будет включать комплексное представления об основных транспортных артериях – водных и сухопутных – на территории государства Русь в IX–XII вв.

**7.3.7. Темы рефератов (докладов)**

1. Феодальная раздробленность Руси

2. Установление ордынского ига на Руси и его последствия.

3. Оборона северо-западных русских земель от немецких и шведских завоевателей.

4. Русская церковь и ордынское иго.

5. Земельные отношения и кадастр в Киевской Руси IX-XI вв.

Аграрные отношения восточных славян.

Развитие сельского хозяйства в XII – XV вв.

6. Меры линейных и площадных измерений в древнерусском кадастре.

7. Этапы развития правовых земельных документов в Росси IX-XVII вв.

Развитие сельского хозяйства в XVI – XVIII вв.

8. Деятельность Поместного Приказа как основа управления земельными отношениями в Русском государстве XVI-XVII вв.

9. Перовое валовое межевание 1686 г

10. Развитие Москвы как общекультурного центра (XIV-XVвв.)

11. Иван III и его деятельность по укреплению великокняжеской власти.

12. Самозванцы в истории России начала XVIIв.

13. Первое и второе ополчения и их роль в освобождении страны от иноземных захватчиков.

14. Воцарение династии Романовых в XVIIв.

15. Крепостное право и его окончательное юридическое оформление в России.

16. Вклад русских землепроходцев в великие географические открытия.

17. Дворцовые перевороты в России XVIIIв.

18. Павел I и его правление.

19. Русские полководцы Отечественной воны 1812г. (по выбору)

20. Внутренняя политика правительства Николая I.

21. Политический портрет Александра II.

22. Народничество: теория, практика, уроки.

23. Культура России во второй половине XIXв.

24. Появление социал-демократии как идейного течения.

25. П.А Столыпин и судьба реформ в России.

26. Аграрные реформы 1906 – 1916 гг.

27. Деятельность Государственной Думы и опыт российского парламентаризма.

28. Политические партии России в 1907-1914гг.

29. Участие России в первой мировой войне.

30. Политический портрет Николая II.

31. Временное буржуазное правительство и эсеро-меньшевистский блок.

32. Брестский мир и его последствия.

33. Гражданская война: итоги и уроки.

34. «Военный коммунизм» и новая экономическая политика как строительства нового общества.

35. Страна в период НЭПа: трудности и успех.

36. Форсированная индустриализация: цели, осуществление, итоги, уроки.

37. Сплошная коллективизация: задача, ход, последствие.

38. Культурное строительство в 20-30е гг.

39. Становление тоталитарной бюрократической системы в 30-е гг.

40. Внутриполитическая борьба и усиление режима личной власти Сталина.

41. Международное положение и внешняя политика страны в 30-у гг.

42. Начало Великой Отечественной войны: причины неудач и организация отпора агрессору.

43. Москва 1941г.: от трагедии поражения – к победе.

44. Москвичи на защите родного города.

45. Складывание антигитлеровской коалиции, и ее роль во второй мировой войне.

46. Уроки Великой Отечественной войны и их значение для современности.

47. Социально-экономические и политическое проблемы послевоенного развития страны (1945-1955гг.)

48. Культ личности Сталина и его последствия для исторических судеб страны.

49. Рождение и крах «оттепели» (1956-1964гг.)

50. Противоречивость советской внешней политики 60-70-х гг.

51. Застойные явление в экономической, социально-политической и духовной сферах в 70-х – первой половине 80-х гг

52. Сельское хозяйство СССР в 1970 – 1985 гг.: основные тенденции развития, нарастание кризисных тенденций.

53. Предпосылки, противоречия, трудности и ошибки перестройки.

54. Международные отношения и внешняя политика во второй половине 80-х – начале 90-х гг.

55. Экономические реформ: от курса ускорения социально-экономического развития к рыночным отношениям.

56. Радикальные экономические и социально-политические реформы в Российской Федерации.

57. Конституция России (1993г.) – конституция переходного периода.

58. Специфика цивилизаций Древнего Востока и античности

59. Роль религии и духовенства в средневековых обществах Запада и Востока.

60. Великие географические открытия и начало Нового времени в Западной Европе.

61. Французская революция и ее влияние на политическое и социокультурное развитие стран Европы.

62. Международные отношения на рубеже XIX-XX вв.

63. Первая мировая война: предпосылки, ход, итоги.

64. Корейская война 1950-1953 гг.

65. Япония после Второй мировой войны.

66. Развитие мировой экономики в 1945–1991 гг.

67. Научно-техническая революция и ее влияние на ход мирового общественного развития.

68. Предпосылки, противоречия, трудности и ошибки перестройки.

69. Международные отношения и внешняя политика во второй половине 80-х – начале 90-х гг.

70. Экономические реформ: от курса ускорения социально-экономического развития к рыночным отношениям.

71. Радикальные экономические и социально-политические реформы в Российской Федерации.

72. Научно-техническая революция и ее влияние на ход мирового общественного развития.

**7.3.8. Задания и вопросы для итогового контроля.**

Раздел 2. Народы и государства на территории современной России в древности. Русь в IX — первой трети XIII в**. (Образец)**

1. Хронология и периодизация первобытного общества

2. Великие цивилизации Древности: сходные черты и специфика (Египет, Месопотамия, Китай, Индия)

3. Античные Греция и Рим как истоки западной цивилизации. Возникновение христианства

4. Великое переселение народов. Крушение Западной Римской империи. Византия

5. Славянская прародина и происхождение славян. Три ветви славян

6. Назовите особенности вотчинного землепользования.

7. Периоды развития агрономии

8. История возникновения различных систем земледелия.

9. Какие меры площади использовались в первых русских кадастровых

10. документах?

11. Что представляли собой межевые знаки в средневековой Руси?

12. Каково содержание Русской Правды? Какое место занимают земельные

13. отношения в данном документе?

14. Какова роль отношений с Золотой Ордой в изменении земельных отношений в древнерусских княжествах?

**7.3.9. Задания для самостоятельной работы.**

Раздел 2. Народы и государства на территории современной России в древности. Русь в IX — первой трети XIII в**. (Образец)**

1. Появление человека на территории современной России. Первобытная община: половозрастная организация, социальные нормы и роли членов общины, духовная и материальная культура

2. Основные направления развития и особенности древневосточной, древнегреческой и древнеримской цивилизаций. Особенности культурного развития. Христианские общины на территории поздней Римской империи: устройство, идеология

3. Великое переселение народов. Причины процесса и его последствия для античной культуры. Христианизация варваров

4. Распространение монотеистических религий на территории современной России: процессы христианизации на территории Восточно-Европейской равнины, принятие иудаизма Хазарским каганатом, Волжская Булгария и ислам.

5. Виды гужевого транспорта у восточных славян до начала XIII в. по данным исторических источников

6. Земля как объект социально-экономических связей, как природный ресурс, как первая материальная предпосылка и условие процесса производства.

7. Соответствие земельных отношений развитию производительных сил. Необходимость обеспечения взаимоприспособления земли и различных средств производства на всех исторических этапах эволюции человеческого общества.

8. Землеустройство на территории размещения славянских племен (V–VIII вв.).

9. Развитие феодального землеустройства на Руси IX–XIII вв.

10. Земледельческое хозяйство на Руси XII- XIII вв.

### 7.3.10. Примерные вопросы для рубежного контроля и промежуточной аттестации

**Вопросы к зачету в 1-м семестре:**

1. История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки. Формационный и цивилизационный подход.

2. Принципы исторического исследования и вспомогательные исторические дисциплины.

3. Сущность, формы и функции исторического сознания.

4. Виды исторических источников.

5. История Древнего мира: хронологические рамки, характерные черты. Специфика цивилизаций Древнего Востока и Античности.

6. Народы и государства на территории современной России в древности.

7. Древние славяне и «Великое переселение народов». Этнокультурные и социально-политические процессы развития восточных славян в VI–IX вв.

8. Образование Древнерусского государства. Теории возникновения государственности.

9. Становление и развитие Древнерусского государства в IX – первой половине XII вв. Внутренняя и внешняя политика киевских князей.

10. Древнерусская культура. Принятие православия и его значение для Древнерусского государства.

11. Эпоха Средневековья: хронологические рамки, характерные черты. Взаимоотношения западно-христианского и мусульманского миров: крестовые походы.

12. Русские земли в период феодальной раздробленности. Своеобразие политического и социально-экономического развития основных политических центров.

13. Образование державы Чингисхана. Батыево нашествие на Русь. Русь и Золотая Орда в XIII–XV вв.: система взаимоотношений.

14. Экспансия Запада и Александр Невский.

15. Этапы образования Русского централизованного государства (1276 – 1389 гг.): предпосылки объединения Северо-Восточной Руси. Борьба между Москвой и Тверью. Причины возвышения Москвы. Куликовская Битва.

16. Этапы образования Русского централизованного государства (1389-1533 гг.): феодальная война в Московской Руси. Обособление Русской Православной церкви. Объединение русских земель при Иване III и Василии III.

17. Культура в XIV – начале XVI вв. Формирование идеологии централизованного государства. Церковь и великокняжеская власть.

18. Великие географические открытия и их влияние на развитие мировых цивилизаций. XVI–XVII вв. Начало Нового времени.

19. Россия в XVI в: от Великого княжества к царству. Внутренняя политика Ивана Грозного: реформаторство и опричнина.

20. Внешняя политика Московского государства при Иване Грозном. Освоение Сибири (Ермак, русские первопроходцы XVII вв.)

21. Основные тенденции социально-культурного развития России вXVI–XVII вв. Церковная реформа и раскол Русской православной церкви.

22. Возрождение и Реформация XVI–XVII вв. в Европе, их итоги. Контрреформация.

23. Модернизация в Европе: Нидерландская (1566–1609) и Английская революции (1640–1660).

24. Смутное время и кризис российской государственности. Польско-шведская интервенция и национально-освободительное движение в период Смуты.

25. Централизация Российского государства при первых Романовых. Становление российского варианта абсолютизма – самодержавия. Новые явления в социально-экономической жизни страны в XVII в.

26. «Бунташный век»: социальные движения в России XVII в.

27. Внешняя политика России и расширение территории Русского государства в XVII в. Включение Левобережной Украины в состав России.

28. Европейская внешняя политика в первой половине XVII в.  Тридцатилетняя война (1618–1648) и формирование Вестфальской системы международных отношений.

29. Проблемы и тенденции политического развития России в конце XVIIв. Борьба за власть в 80-е гг. XVII в. Стрелецкие бунты.

30. Российская империя в первой четверти XVIII в. Проблемы модернизации страны.Преобразовательная деятельность Петра I.

31. Внешняя политика Петра I.  Северная война (1700–1721). Изменение геополитического положения России в первой четверти XVIII в.

32. Культура Петровской эпохи (первая четверть XVIII в.)

33. Причины и сущность «эпохи дворцовых переворотов» (1725–1762). Социально-политические изменения в России в середине XVIII в.

34. Роль России в решении важнейших вопросов международной политики. Семилетняя война (1756–1763).

35. Эпоха Просвещения и промышленная революция в Западной Европе. Война за независимость в США (1775–1783). Французская революция (1789–1794).

36. Российская империя во второй половине XVIII в. Сущность политики «просвещенного абсолютизма» Екатерины II.

37. Обострение социальных противоречий и крестьянская война под руководством Е.И. Пугачева. Кризис крепостнической системы в России.

38. Противоречивый характер внутренней политики Павла I.

39. Основные направления внешней политики Российской империи вгоды правления Екатерины II и Павла I.

40. Русская культура XVIII в. и идеология европейского Просвещения: влияние и взаимосвязи.

**Вопросы к экзамену во 2-м семестре:**

1. История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки. Формационный и цивилизационный подход.

2. Сущность, формы и функции исторического сознания.

3. Исторические источники, их виды и характеристика.

4. История Древнего мира: хронологические рамки, характерные черты. Специфика цивилизаций Древнего Востока и Античности.

5. Народы и государства на территории современной России в древности.

6. Древние славяне и «Великое переселение народов». Этнокультурные и социально-политические процессы развития восточных славян в VI–IX вв.

7. Образование Древнерусского государства. Теории возникновения государственности. Основные этапы развития Древнерусского государства в IX – первой половине XII вв. Внутренняя и внешняя политика киевских князей.

8. Древнерусская культура. Принятие православия и его значение для Древнерусского государства.

9. Эпоха Средневековья: хронологические рамки, характерные черты. Взаимоотношения западно-христианского и мусульманского миров: крестовые походы.

10. Русские земли в период феодальной раздробленности. Своеобразие политического и социально-экономического развития основных политических центров.

11. Образование державы Чингисхана. Батыево нашествие на Русь. Русь и Золотая Орда в XIII–XV вв.: система взаимоотношений. Экспансия Запада и Александр Невский.

12. Основные этапы образования Русского централизованного государства в XIV – начале XVI вв.  Доктрина «Москва – третий Рим».

13. Культура в XIV – начале XVI вв. Формирование идеологии централизованного государства. Церковь и великокняжеская власть.

14. Великие географические открытия и их влияние на развитие мировых цивилизаций. XVI–XVII вв. Начало Нового времени.

15. Россия в XVI в: от Великого княжества к царству. Внутренняя и внешняя политика Ивана Грозного.

16. Смутное время и кризис российской государственности. Польско-шведская интервенция и национально-освободительное движение в период Смуты.

17. Централизация Российского государства при первых Романовых. Становление российского варианта абсолютизма – самодержавия. Новые явления в социально-экономической жизни страны в XVII в.

18. «Бунташный век»: социальные движения в России XVII в.

19. Внешняя политика России и расширение территории Русского государства в XVII в. Включение Левобережной Украины в состав России.

20. Европейская внешняя политика в первой половине XVII в. Тридцатилетняя война (1618–1648) и формирование Вестфальской системы международных отношений.

21. Основные тенденции социально-культурного развития России вXVI–XVII вв. Церковная реформа и раскол Русской православной церкви.

22. Возрождение и Реформация XVI–XVII вв. в Европе, их итоги. Контрреформация.

23. Модернизация в Европе: Нидерландская (1566–1609) и Английская революции (1640–1660).

24. Российская империя в первой четверти XVIII в. Проблемы модернизации страны.Преобразовательная деятельность Петра I. Изменение геополитического положения России в первой четверти XVIII в.

25. Причины и сущность «эпохи дворцовых переворотов» (1725–1762). Социально-политические изменения и основные векторы внешней политики России в середине XVIII в.

26. Эпоха Просвещения и промышленная революция в Западной Европе. Война за независимость в США (1775–1783). Французская революция (1789–1794).

27. Российская империя во второй половине XVIII в. Сущность политики «просвещенного абсолютизма» Екатерины II. Отличительные черты внутренней политики ПавлаI. Основные направления внешней политики Российской империи в последней трети XVIII в.

28. Русская культура XVIII в. и идеология европейского Просвещения: влияние и взаимосвязи.

29. Изменение политической ситуации в Европе в первой половине XIXв. Наполеоновские войны (1799–1815). Венский конгресс (1814–1815) и формирование Венской системы международных отношений. «Священный союз» и его роль в международной политике.

30. Внутренняя и внешняя политика России при Александре I. Отечественная война (1812) и ее влияние на международное и внутреннее положение России. Движение декабристов и его итоги. Конституционные проекты П.Пестеля и Н. Муравьева.

31. Внутренняя и внешняя политика России при Николае I. Восточный вопрос и Крымская война (1853–1856). Ее влияние на международное положение Российской империи.

32. США в XIX в.: модернизация, гражданская война (1861–1865) и отмена рабства.

33. Особенности развития стран Азии и Африки в эпоху европейской колонизации. Революция Мэйдзи в Японии.

34. Либеральные реформы Александра II в 1860–1870-х гг. и их влияние на процесс модернизации России. Общественно-политические движенияРоссии вовторой половине XIX в. (революционное и либеральное народничество, рабочее движение, марксизм и российская социал-демократия).

35. Многовекторность внешней политики АлександраII. Восточный кризис 1870-х гг. и русско-турецкая война (1877–1878).

36. Изменение политического курса русского правительства в конце XIXв. Контрреформы Александра III 1880–1890-х гг.

37. Обострение международных отношений во второй половине XIX в. Франко-прусская война (1870–1871). Образование Тройственного союза (1882).

38. Культура в России в XIX – начале XX вв.

39. Основные проблемы мировой и российской истории в начале XXв., тенденции развития. Россия в период правления Николая II. Реформы С. Витте и П. Столыпина в политико-правовом измерении.

40. Первая русская революция (1905–1907) и ее последствия. Международный резонанс. Образование политических партий и начало парламентаризма в России.

41. Обострение международных противоречий в начале XX в. Участие России в русско-японской (1904–1905) и Первой мировой (1914–1918) войнах. Итоги и последствия Первой мировой войны.

42. Февральская буржуазно-демократическая революция (1917) в России. Сущность двоевластия и кризисы Временного правительства.

43. Октябрьская социалистическая революция (1917) в России и ее резонанс в мировом сообществе. Первые декреты советской власти.

44. Гражданская война (1918–1922) и иностранная военная интервенция в России. Брест-Литовский сепаратный договор. Последствия войны и интервенции.

45. Изменение геополитической ситуации в мире в первой половине XXв. Крушение империй и создание Версальско-Вашингтонской системы международных отношений. Образование Лиги наций.

46. «Военный коммунизм» как политика в годы Гражданской войны: причины, содержание, последствия. НЭП (1921–1928): причины, содержание, кризис и последствия.

47. Образование СССР. Национально-государственное строительство. Политика признания Советского Союза мировыми державами.

48. Общественно-политическое развитие СССР в 1930-е гг. Советский социум в 1930-е гг. Политические процессы и массовые репрессии.

49. Коллективизация и индустриализация в СССР: причины, методы осуществления, итоги.

50. Альтернативы развития западных стран в конце 1920-х – в 1930-х гг. «Великая депрессия» и «новый курс» Ф. Рузвельта (1933–1939) в США. Установление тоталитарных фашистских

режимов в ряде европейских стран. Гражданская война в Испании (1936–1939).

51. Культура и общественные организации в СССР в 1920–1930-х гг.

52. Международные отношения и внешняя политика СССР накануне Второй мировой войны. Расширение границ Советского Союза в 1939–1940гг. Советско-финская война (1939–1940).

53. Великая Отечественная война (1941–1945): причины, основные этапы, крупнейшие сражения, итоги.

54. Антигитлеровская коалиция (Советский Союз, США, Великобритания) во Второй мировой войне (1939–1945). Историческая роль СССР и разгроме фашизма и японского милитаризма. Формирование Ялтинско-Потсдамской системы международных отношений.

55. Восстановление разрушенного войной хозяйства и внутренняя политика СССР в послевоенный период (1945–1953).

56. Начало «холодной войны» и образование блока НАТО: развитие международных отношений во второй половине 1940-х – 1970 гг. Корейская война (1950–1953). Создание СЭВ и ОВД.

57. Первые попытки либерализации советского общества: хрущевское десятилетие (1953–1964). XX съезд КПСС 1956 г. Итоги и уроки «оттепели». Развитие советской экономики в 1950-е – начале 1960-х гг. Великие технологические достижения советского народа в области освоения космоса и мирного освоения атома.

58. Основные направления социально-экономического и политического развития СССР в 1964–1985 гг. Стагнация и предкризисные явления. Л.И.Брежнев. Ю.В. Андропов. К.У. Черненко. Культура, наука, образование в 1960–1980-е гг.

59. Внешняя политика СССР в «период разрядки международной напряженности» (1970–1979). Хельсинкская декларация 1975 г. Возврат к политике конфронтации (1979–1985).

60. Социально-экономические и политические реформы в СССР в период перестройки (1985–1991): основные направления и последствия. «Новое политическое мышление» во внешней политике СССР (1985–1991). Роспуск СЭВ и ОВД.

61. Августовские события 1991 г. Распад СССР и его влияние на международную обстановку. Становление новой российской государственности (1991–1993). Политический кризис в России в 1993 г. Принятие Конституции РФ 1993 г.

62. Политическое и социально-экономическое развитие России в 1993–1999 гг. Чеченская кампания (1994–1996): причины и последствия. Культура, наука и образование в 1990-е гг.

63. Основные направления внешней политики Российской Федерации в1993–1999 гг. Членство РФ в международных организациях.

64. Президентские выборы 2000, 2004, 2008, 2012 и 2018 гг. Основные направления внутренней политики России в периоды президентства В.В.Путина и Д. А. Медведева.

65. Основные направления внешней политики России в 2000–2014 гг. «Феномен «цветных революций» в мире и на постсоветском пространстве. Присоединение Крыма к РФ (2014). «Минские соглашения» и их судьба.

66. Кризис российско-украинских отношений. Официальное признание ЛНР и ДНР Россией (2022). Начало специальной военной операции на Украине. Санкционное давление стран Запада на Россию и попытки ее изоляции от глобальной экономики (2014–2022).

67. Интеграционные процессы на постсоветском пространстве. Отношения со странами СНГ, государствами-членами ОДКБ и ЕврАзЭС. Образование Союзного государства России и Белоруссии.

68. Формирование многополярного миропорядка в начале XXI в. Складывание новых центров силы. Усиление роли Азиатско-Тихоокеанского региона (АТР) в мировой экономике и политике. Роль современной России вмировом сообществе.

69. Глобальные проблемы современности и деятельность России в борьбе с международным терроризмом. Участие ВС РФ в миротворческих и гуманитарных миссиях. Роль России в урегулировании международных конфликтов и конфликтных ситуаций на постсоветском пространстве.

70. Новые тенденции в развитии российской культуры в XXI в. «Цифровой прорыв» и начало массовой цифровизации. Сетевая культура.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**7.4.1. Методические рекомендации к проведению и оцениванию тестовых заданий.**

**Рекомендации к проведению тестов.**

Время проведения тестирования определяется из расчета – 1–2 мин. на один вопрос. Если тестирование проводится преподавателем в компьютерном классе, то правильность ответов проверяется при помощи компьютера. Если тестирование проводится в учебной аудитории без привлечения компьютерной техники, то правильность ответов проверяется преподавателем с помощью страницы «ключей».

**Критерии оценивания теста:**

В заданиях с 1 по 6 за полный ответ (оба ответа правильные) – 2 балла, дан один правильный ответ – 1 балл, нет верного ответа – 0.

Правильно указанный ответ с 7 по 18 задание – 1 балл (всего 12 баллов), ошибочный ответ – 0.

19–24 задания – 4 правильных позиции в ответе – 4 балла

3 правильных позиций – 3 балла

2 правильных позиций – 2 балла

1 правильная позиция – 1 балл

Нет правильных позиций - 0

25–30 задания – 3 правильных позиций – 2 балла

2 правильных позиций – 1 балла

1 правильная позиция – 0 балл.

Максимальное количество баллов – 60.

Оценка «отлично» ставится, если студент набрал 51–60 баллов.

Оценка «хорошо» ставится, если студент набрал 41–50 баллов.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент набрал 28–40 баллов.

Если студент набирает 1–27 баллов, то получает неудовлетворительную оценку.

«Отлично» - выставляется студенту, если в сумме количество данных им правильных ответов составляет от 80% до 100%;

«Хорошо» - выставляется студенту, если в сумме количество данных им правильных ответов составляет от 70% до 79%;

«Удовлетворительно» - выставляется студенту, если в сумме количество данных им правильных ответов составляет от 50 до 69%;

«Неудовлетворительно» - выставляется студенту, если в сумме количество данных им правильных ответов составляет от 0 до 49%;

**7.4.2. Методические рекомендации по работе с историческими картами и**

**визуальными источниками.**

**Требования к оформлению:**

1. Письменная работа в качестве первой страницы должны иметь титульный лист с указанием (наименования дисциплины, по которой сдается работа, наименование типа задания «Задание по работе с историческими картами и визуальными источниками», ФИО студента, номера курса и группы);

2. Структура письменной работы, определяется студентом.

3. Письменная работа должна быть надлежащим образом оформлена. В противном случае она не принимается к оцениванию.

4. Текст должен быть набран на компьютере в редакторе Word с использованием шрифта «Times New Roman», 14 кегль, 1,5 междустрочный интервал, выравнивание по ширине страницы.

5. При оформлении работы используется сквозная нумерация страниц по всему тексту, включая титульный лист.

6. Объём работы должен составлять до 2 стандартных машинописных страниц А4.

7. При написании работы допускается использование Internet–материалов и научной литературы, однако на них в обязательном порядке должны быть сноски.

**Критерии оценки:**

«Отлично» - выставляется студенту, если имеется понимание предмета анализа, ответы даны на все вопросы задания, аргументы убедительны;

«Хорошо» - выставляется студенту, если имеется понимание предмета анализа, ответы даны на 2 вопроса задания, аргументы убедительны;

«Удовлетворительно» - выставляется студенту, если имеется понимание предмета анализа, ответ дан на 1 вопрос задания, аргументы недостаточно убедительны;

«Неудовлетворительно» - выставляется студенту, еслине имеется понимания предмета анализа, нет ответов вопросы задания, аргументы не убедительны.

**7.4.3. Методические рекомендации по подготовке и проведению круглого стола.**

**Критерии оценивания круглого стола/деловой игры:**



«Отлично» - выставляется студенту, если выполнил задание по подготовке к мероприятию, адекватно отыграл собственную «роль», позиция по вопросу была подкреплена солидной аргументацией, выводы не противоречили аргументам, был активен в беседе, осуществлял конструктивную критику, не допускал оскорблений в адрес собеседников, ответы на вопросы собеседников носили содержательный характер, был ориентирован на цель и задачи мероприятия;

«Хорошо» - выставляется студенту, если аргументировано и обстоятельно представил позицию, участвовал в обсуждении в рамках заданной темы, задавал вопросы, принимал участие в обсуждении проблемы.

«Удовлетворительно» - выставляется студенту, если недостаточно аргументировано и обстоятельно представил позицию.

«Неудовлетворительно» - выставляется студенту, еслион не выполнил задание по подготовке к мероприятию, неадекватно отыграл собственную «роль», позиция по вопросу не была подкреплена солидной аргументацией, выводы противоречили аргументам, был неактивен в беседе, осуществлял неконструктивную критику, допускал оскорбления в адрес собеседников, ответы на вопросы собеседников не носили содержательный характер, не был ориентирован на цель и задачи мероприятия.

**7.4.4. Методика реализации и критерии оценки проектной деятельности**

**Методические рекомендации по выполнению проекта.**

Студент при выполнении проекта должен придерживаться следующего плана работы:

1. Выбор темы проекта (из предложенных тем).

2. Обоснование актуальности выбранной темы, определение проблемы.

3. Определение цели и задач проекта.

4. Составление плана работы над проектом.

5.Работа над проектом: сбор материала (работа в библиотеке с литературой, поиск информации в Интернете и т.д.).

6. Создание продукта по итогам проведённой проектной деятельности

7. Написание отчёта о проектной деятельности.

8. Представление проекта и отчёта для оценивания преподавателю.

Отчет о проектной деятельности должен иметь следующую структуру:

1.Титульный лист (название проекта, автор, название университета, курс, группа, год создания).

2. Оглавление.

3. Вступление или введение: включает обоснование выбора темы (актуальность темы), описание предмета и объекта исследования, цель и задачи проекта, план работы.

4. Основная часть (содержит описание основных этапов создания проекта).

5. Заключение (содержит основные выводы, самооценку: что получилось и что не получилось в ходе работы и создания проекта, с какими трудностями столкнулся студент).

6. Библиография (использованные источники и литература).

**Требования по оформлению отчета о проектной деятельности.**

Основной текст отчета набирается шрифтом Times New Roman, размер шрифта – 14. При оформлении таблиц, схем, подписей к рисункам для лучшего восприятия размер шрифта может быть уменьшен. Для оформления заголовков можно использовать полужирные и/или курсивные шрифты, а также шрифты с подчеркиванием. Если в тексте необходимо выделить отдельные слова или фразы, рекомендуется выделять их полужирным шрифтом и/или курсивом того же размера, что и окружающий текст. Не рекомендуется использовать шрифт с подчеркиванием.

**Критерии оценивания:**

Оценивание результатов проектной деятельности проводится поэтапно, в соответствии с пояснительной запиской, которая предоставляется от проектной группы.

I. Постановка и анализ проблемы.

1. Краткая формулировка проблемы (до 30 слов).

2. Проверка формулировки проблемы на соответствие ключевым критериям.

| Критерий | Да / Нет | Обоснование |
|---|---|---|
| Она конкретна | | |
| Констатирует следствие, а не причину | | |
| Фокусируется на различии между тем, что есть, и тем, что должно быть | | |

| | | |
|---|---|---|
| Она измерима | | |
| Она точна. Избегаются двусмысленные категории | | |
| Утверждается в позитивной форме, избегаются вопросы | | |
| Фокусируется на неудобствах, причиняемых людям; каково влияние на людей | | |

3. Анализ проблемной ситуации (Развернутая формулировка проблемы (30–100 слов)

4. Структура проблемы (диаграмма Ишигавы)

5. Группы населения, страдающие от наличия проблемы, и характеристика их неудобств.

6. Группы населения, заинтересованные в сохранении статус-кво, и характеристика их мотивов.

7. Почему вмешательство в проблему необходимо именно сейчас?

8. Почему иные виды деятельности кроме проектной не будут эффективны в решении проблемы?

II. Целеполагание

1. Формулировка цели проекта

2. Проверка формулировки цели критериям SMART

3. Список частных целей

4. Задачи проекта (конкретных шагов по достижению цели)

5. Целевая аудитория проекта (Сформулировать на основе «Группы населения, страдающие от наличия проблемы, и характеристика их неудобств»)

III. Методы решения проблемы и оценка ресурсов»

1. Методы решения проблемы (перечистите основные виды деятельности, с помощью которых вы планируете решать проблему в рамках проекта). От 1 до 5 методов.

2. Предварительная оценка ресурсов

| Группа ресурсов | Название конкретного ресурса, необходимого для решения проблемы выбранными методами | Количество ресурса, необходимое для решения проблемы | Источник ресурса (или предполагаемые источники ресурса) |
|---|---|---|---|
| Человеческие | | | |
| | | | |
| Материальные | | | |
| | | | |
| Финансовые | | | |
| | | | |
| Временные | | | |
| | | | |

3. План использования ресурсов в течение реализации проекта

| Задачи проекта | Ресурсы, необходимые для выполнения задачи | Количество ресурсов, необходимое для выполнения задачи | Сроки использования ресурса | Ответственное за расходование ресурса лицо |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

IV. Планирование и ожидаемые результаты

1. План деятельности по реализации цели проекта

| Задача | Конкретные действия по выполнению задачи | Сроки исполнения конкретных действий | Ожидаемые результаты конкретных действий |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

2. Ожидаемые результаты реализации проекта

| Качественные показатели | Количественные показатели |
|---|---|
| | |
| | |

V. Распределение обязанностей в проекте

1. Матрица распределения ответственности в команде управления проектом

| Задача | Руководитель проекта | Участник команды управления № 1 | Участник команды управления № … | Участник команды управления № … |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

И – исполняет, С – согласовывает, У – утверждает результаты, К – контролирует, П – помогает.

2. Матрица распределения обязанностей.

Сформировать схему распределения обязанностей среди участников команды проекта от руководителя до ситуативно привлеченного волонтера.

VI. Дальнейшее развитие проекта

В свободной форме опишите основные направления дальнейшего развития проекта (0,5 стр.). Можно ли его популяризировать, мультиплицировать, масштабировать и т.д.?

### 7.4.5. Методические рекомендации к написанию и оцениванию реферата/доклада.

**Требования к написанию реферата**

Реферат – это самостоятельная студенческая работа по избранной теме, выполненная на основе изучения различных исторических документов, материалов справочников, статистических данных, монографической литературы, текущей прессы. Контрольная работа выполняется в письменном виде (реферат). Рефераты различаются по форме изложения материала:

Работа над рефератом предполагает несколько этапов: выбор темы, составление плана, чтение и осмысление литературы, изложение темы и оформление реферата.

**Выбор темы.** Правильный выбор темы во многом определяет дальнейший успех работы. Тематика рефератов обширна. Если окажется, что тема слишком широка, лучше ограничится одной проблемой. Важно сформулировать основное тематическое задание: что я хочу сказать? Решая его, студент неизбежно придёт к необходимости определить круг рассматриваемых вопросов.

**Составление плана.** Первый вариант плана составляется, когда уже определена тема и прочитан соответствующий раздел в учебнике. План будет развиваться вместе с накоплением фактов, осмыслением имеющейся информации. Основные разделы плана определяются темой реферата. Таких узловых пунктов можно наметить 2–3. Каждая из глав может быть разделена



на более мелкие параграфы. Это деление будет носить предварительный характер, поскольку в дальнейшем вопросы плана будут уточняться в зависимости от имеющегося материала, его изучения и переработки. Составив рабочий план, можно приступать к изучению дополнительной литературы.

План работы должен состоять из введения, основной части, заключения и списка использованной литературы. Во введении обосновывается актуальность темы, прослеживается её связь с проблемами современного общества, объясняются причины интереса студента к данному историческому вопросу. В основной части излагается содержание темы. В заключении подводятся итоги исследования, делаются выводы.

**Работа с литературой.** Отсутствие у студентов опыта работы с литературой может привести к случайному подбору книг. Основной ошибкой студентов при чтении литературы является стремление набрать как можно больше материала, так как всё кажется важным и значимым. Нужно научиться выбирать главное. Такое чтение требует не только размышления, но и необходимость составлять заметки, фиксировать прочитанную информацию. Хорошие выписки из изученной литературы являются основой будущего реферата. Записи следует делать систематизировано.

Информация из Интернета, также может служить подготовительным материалом для последующего самостоятельного изложения темы контрольной работы.

**Изложение темы.** Написание реферата – самый трудный этап. Здесь требуется умение мыслить, сопоставлять различные факты, сравнивать противоположные точки зрения. Следует учиться формулировать собственные мысли на основе прочитанного материала. В процессе письменного изложения студент сталкивается с рядом трудностей. Одной из распространенных ошибок является стремление “втиснуть” в текст как можно больше фактического материала. Это приводит к увеличению объёма реферата и к утрате четкости в изложении основных идей темы исследования. Следует помнить, что важна не сумма факторов, а значимость каждого отдельного факта, его место в общем развитии мысли.

Изложение может идти от общего к частному, или от частного к общему. Узловыми моментами текста являются обобщения, которые и создают прочную логическую основу реферата. Нужно стремиться к ясному, точному изложению текста, избегая громоздких, запутанных фраз. Всё содержание реферата должно быть связанно одной мыслью. Переход от одного параграфа к другому должен быть логическим.

Распространённой ошибкой является механическое копирование научных текстов. Часто компонуются 2–3 научные статьи. Такая работа выполняется формально. Реферат должен стать небольшим самостоятельным исследованием, что проявляется в отборе материала, в его анализе, усвоении и изложении.

Законченным можно считать реферат, который будет включать: хорошее знание литературы по данной проблеме, глубокое понимание сущности темы и логически стройное её изложение.

**Оформление реферата** осуществляется в соответствии с ниже указанными требованиями:

Объём работы 17– 20 страниц печатного текста.



Шрифт Times New Roman, кегль 12, межстрочный интервал 1,5. поля: слева 3, снизу, сверху, справа – 2 мм.

Структура реферата:

- Титульный лист.

- План работы.

- Введение, где обосновывается Ваш интерес к выбранной теме, формируются цель и задачи, представлен историографический обзор (уровень ее изученности в исторической литературе). Введение оформляется на 1-2 страницах.

- Основная часть контрольной работы должна включать не более 5 параграфов, где раскрывается основное содержание темы. После каждого из параграфов делается краткий вывод по его содержанию.

- Заключение (1-2 страницы) содержит развернутые выводы по изложенной теме.

- Список использованной литературы должен содержать не менее пяти названий книг, журнальных статей и других источников, использованных студентом в процессе работы. Он оформляется на последней странице контрольной работы в соответствии с требованиями.

Текст контрольной работы должен содержать ссылки на используемые статистические данные или приводимые цитаты. Ссылки оформляются в виде концевых сносок.

**Критерии оценивания реферата(доклада):**

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;

- обоснованность выбора источника;

- степень раскрытия сущности вопроса;

- соблюдения требований к оформлению.

Отметка«отлично» выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.



Отметка«хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.

### 7.4.6. Требования к проведению зачета и экзамена

Зачет – это форма промежуточной аттестации, форма проверки знаний и навыков студентов, полученных на лекционных, семинарских/практических занятиях, а также в ходе самостоятельных работ. Для подготовки к зачету дан примерный перечень вопросов. Зачет может проводиться путем устного опроса или тестирования.

**Критерии оценки знаний на зачете**

1. Оценка «зачтено» ставится, если студент демонстрирует уверенное, достаточное либо необходимое знание дисциплины.

Уверенное знание дисциплины означает, что:

- студент самостоятельно и исчерпывающе отвечает на все вопросы билета, отвечает на дополнительные вопросы по темам билета;

- в случае сомнения – отвечает самостоятельно на все дополнительные вопросы по другим темам дисциплины.

Оценка «зачтено» ставится также, если студент демонстрирует достаточное (целостное) знание дисциплины, т.е.:

- отвечает самостоятельно на все вопросы билета, при необходимости - с помощью «наводящих» вопросов преподавателя; отвечает на дополнительные вопросы по темам билета;

- в случае сомнения – отвечает самостоятельно на дополнительные вопросы по другим темам дисциплины.



Оценка «зачтено» может быть поставлена также в случае, если студент демонстрирует необходимое знание дисциплины, т.е. освоение ее базовых разделов:

- самостоятельно отвечает на 50% вопросов билета (один из двух), ориентируется в другом вопросе билета после наводящих вопросов преподавателя либо отвечает самостоятельно на дополнительные вопросы по другим базовым темам дисциплины;

- в случае сомнения – ориентируется в вопросах по другим разделам дисциплины.

Необходимое знание предмета означает, что студенту понятен категориальный аппарат дисциплины; студент в целом ориентируется в исторических событиях и фактах.

2. Оценка «незачет» ставится, если студент не ответил ни на один вопрос билета (ни самостоятельно, ни с помощью «наводящих» вопросов преподавателя); не ориентируется в другом вопросе билета после наводящих вопросов преподавателя либо не отвечает самостоятельно на дополнительные вопросы по другим базовым темам дисциплины.

К комплекту экзаменационных билетов прилагаются разработанные преподавателем и утвержденные на заседании кафедры критерии оценки по дисциплине.

**Требования к проведению экзамена**

Экзамен может проводиться в устной или письменной форме по билетам, с предварительной подготовкой или без подготовки (по желанию студента). Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи попрограмме данного курса.

Экзаменационные билеты (вопросы) утверждаются на заседании кафедры иподписываются заведующим кафедрой. В билете должно содержаться не более трех вопросов.

Экзаменатор может проставить экзамен без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали всеминарских занятиях.

**Критерии оценки на экзамене**

«Отлично» - глубокое и прочное усвоение программного материала – на основании полученных знаний полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания, - свободно справляющиеся с поставленными задачами, знания материала, - правильно обоснованные принятые решения, - владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

«Хорошо» - знание программного материала - грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, - правильное применение теоретических знаний - владение необходимыми навыками при выполнении практических задач.

«Удовлетворительно» - усвоение основного материала - при ответе допускаются неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении

программного материала, затруднения в выполнении практических заданий

«Неудовлетворительно» - эпизодическое знание программного материала, при выполнении задания студент допускает грубые ошибки, но логически мыслит и выстраивает подходящие версии.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 30.03.2026 | Чунтыжева Рима Владимировна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 31.03.2026 | Кудаева Светлана Григорьевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.05.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |

**ФОС**

**рабочей программы учебной дисциплины** "*Б1.О.15 История и культура адыгов*"

**направления подготовки бакалавров** "*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*"

**профиль подготовки** "*Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*"

**программа подготовки** "*бакалавр*"

# Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

| Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану) | | | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|
| **ОФО** | **ЗФО** | **ОЗФО** | |
| **УК-5.1** Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям | | | |
| 12 | 12 | | История России |
| 2 | 2 | | История и культура адыгов |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| **УК-5.2** Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп | | | |
| 12 | 12 | | История России |
| 2 | 2 | | История и культура адыгов |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-5.3** Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира | | | |
| 2 | 2 | | История и культура адыгов |
| 12 | 12 | | История России |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |
| **УК-5.4** Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера | | | |
| 12 | 12 | | История России |
| 2 | 2 | | История и культура адыгов |
| 1 | 1 | | Основы российской государственности |
| 3 | 3 | | Культурология |
| 8 | 9 | | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 8 | 9 | | Преддипломная практика |

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах

**их формирования, описание шкалы оценивания**

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | | | | | |
| УК-5.1 Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям | | | | | |
| **Знать:** - особенности межкультурного взаимодействия;- основные типы мировоззрения. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тест, работа с историческими картами и визуальными источниками, круглый стол (дискуссия), проектная деятельность, рефераты (доклады), зачет |
| **Уметь:** - выявлять обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем особенности межкультурного взаимодействия; - преодолевать культурный барьер, воспринимая межкультурные различия; - конструктивно взаимодействовать с представителями разных социокультурных типов. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - способностью использовать набор коммуникативных средств и делать их правильный выбор в зависимости от ситуации общения;- навыком эффективной коммуникации на основе толерантности. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | | | | | |
| УК-5.2 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп | | | | | |
| **Знать:** - историю развития общества;- основные типы мировоззрения. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тест, работа с историческими картами и визуальными источниками, круглый стол (дискуссия), проектная деятельность, рефераты (доклады), зачет |
| **Уметь:** - анализировать закономерности исторического развития; реализовывать уважительное отношение к историческому наследию и | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов культурно-исторического и социокультурного развития России и других регионов в контексте ряда культурных традиций мира;- анализировать закономерности исторического развития. | | | | | |
| **Владеть:** - специальной терминологией, историческими знаниями и использовать их при анализе современной ситуации;- навыком эффективной коммуникации на основе толерантности. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | | | | | |
| УК-5.3 Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира | | | | | |
| **Знать:** - принципы толерантного отношения к культурным особенностям представителей различных этносов и конфессий;- основные типы мировоззрения; - типы социального взаимодействия на групповом и индивидуальном уровнях. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тест, работа с историческими картами и визуальными источниками, круглый стол (дискуссия), проектная деятельность, рефераты (доклады), зачет |
| **Уметь:** - реализовывать недискриминационное толерантное восприятие культурных особенностей в личном и массовом общении и выполнении поставленной задачи;- конструктивно взаимодействовать | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |

| Планируемые результаты освоения компетенции | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| с представителями разных социокультурных типов. | | | | | |
| **Владеть:** - способностью придерживается принципов недискриминационного взаимодействия и толерантного восприятия культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий;- навыком эффективной коммуникации на основе толерантности. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |
| УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | | | | | |
| УК-5.4 Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера | | | | | |
| **Знать:** - сущность категорий «ценность», «гражданственность»; - основные типы мировоззрения. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Тест, работа с историческими картами и визуальными источниками, круглый стол (дискуссия), проектная деятельность, рефераты (доклады), зачет |
| **Уметь:** - определять базовые ценности в системе мировоззрения разных социокультурных общностей с позиций гражданина. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| **Владеть:** - способностью аргументированной оценки ценностной системы своего общества и объективным анализом ценностной системы других обществ;- навыком эффективной коммуникации на основе толерантности. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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

### 7.3.1. Задания для контрольной работы

**Тема 1. Этнические процессы на Северном Кавказе в эпоху камня, бронзы и раннего железа.**

1. Первобытнообщинная формация каменного века на Северном Кавказе.

2. Земледельческо-скотоводческие племена Северо-Западного Кавказа в эпоху бронзового века.

3. Меоты – предки адыгов.

В ходе выполнения контрольной работы следует показать условное подразделение каменного века на палеолит, мезолит, и неолит. Рассмотреть различные точки зрения относительно первоначального заселения Северо-Западного Кавказа людьми. Перечислить наиболее известные памятники каменного века. Изучить формы хозяйства древних людей в регионе.

Во втором вопросе необходимо выяснить ареал расселения, особенности социально-экономического и культурного развития племен майкопской и дольменной археологических культур, охарактеризовать их основные памятники. Особое внимание уделить изучению Майкопского кургана. Проанализировать различные мнения об этничной принадлежности и происхождении племен майкопской культуры. Показать многообразие местных дольменов, выявить их основные типы. Необходимо изучить ареал расселения прикубанской культуры и время ее существования. Показать влияние перехода человека в эпоху железного века, которые привели к крупным сдвигам в развитии производительных сил, его последствия. Дать характеристику поселениям  племен прикубанской культуры.

В рамках третьего вопроса изучить письменные источники, благодаря которым, впервые становятся известны названия племен и народностей Северного Причерноморья, Крыма и Северного Кавказа. Очертить границы территории расселения меотов, время их существования по этапам. Изучить различные точки зрения об этничной принадлежности меотов.  Привести доказательные примеры сложения адыгской общности в Закубанье  на основе непрерывного развития меотской культуры (с последних веков до н.э. до раннего средневековья VII - VIII вв.). Дать характеристику экономики, общественного строя, культурного развития меотов. В центре внимания работы должна быть проблема этногенетической связи меотов и адыгов.

**Тема 2. Этнокультурные и социально-политические особенности становления адыгского общества в I тыс. до н.э. – начале I тыс. н.э.**

1. Меоты и степной мир: этнокультурное влияние.

2. Греческая колонизация и связи меотов с греческими полисами Восточного Причерноморья.

3. Адыги в эпоху раннего средневековья: образование зихского и касожского политических объединений в VI - VIII вв.

4. Адыго-русские взаимоотношения в X-XII вв.

При освещении данной темы следует охарактеризовать этнокультурные связи адыгов в эпоху раннего средневековья. Показать характер взаимоотношений древних адыгов с кочевыми ираноязычными (киммерийцами, скифами, сарматами, аланами) и тюркоязычными (гуннами, аварами, хазарами, кипчаками) кочевниками. Отметить результаты взаимовлияния их культур, которые стали одним из компонентов этногенеза адыгов.

Особое внимание следует уделить изучению воздействия античной культуры на этногенез адыгов с момента возникновения древнегреческих колоний в Северном Причерноморье. Показать взаимовлияния греческой и древнеадыгской культур. Охарактеризовать особенности социально-политических, экономических взаимоотношений синдо-меотов с Боспорским царством.

В работе должен быть четко прослежен процесс формирования Зихского племенного союза. Необходимо раскрыть вопрос о проникновении христианства в адыгскую среду в период правления императора Юстиниана.

В ходе выполнения работы, необходимо проследить процесс завершения формирования единой адыгской народности.

**Тема 3. Монгольская экспансия и этнополитическая ситуация на Северном Кавказе XIII – XV вв.**

1. Адыги и Золотая Орда.

2. Образование Кабарды.

3. Генуэзские колонии в Черкесии.

4. Черкесские мамлюки в Сирии и Египте.

Раскрытие этой темы требует анализа основных этапов монгольских завоевательных походов на Северном Кавказе. Следует обратить внимание на эволюцию взаимоотношений адыгов и татаро-монголов. Показать роль черкесских воинских формированийя в системе вооруженных сил золотоордынских ханов, а также участие адыгов в политических событиях Орды. Рассмотреть вопрос, связанный с происхождением и этимологией этнонима «черкес».

В работе необходимо охарактеризовать этнополитическую ситуацию, сложившуюся на Северном Кавказе в результате монгольских походов. Особое внимание уделить изучению процесса миграции части адыгов в пределы современной Кабарды.

Следует выявить причины и цель появления генуэзских колоний на Черноморском побережье Кавказа во второй половине XIII в. Показать основные статьи экспорта и импорта генуэзских торговцев в Черкесии. Особое внимание уделить работорговле и ее последствиям. Охарактеризовать особенности социально-политических взаимоотношений адыгов с генуэзцами. Показать попытки распространения католицизма среди адыгов и их последствия.

Необходимо изучить вопрос, связанный с сосредоточением власти в руках черкесских мамлюков в Сирии и Египте в середине XIII в. Показать их роль в развитии государства.

**Тема 4. Адыги в системе международных отношений XV - XVIII вв.**

1. Крымско-османская агрессия в Черкесии и борьба адыгов за независимость

в XV – XVII вв. Исламизация адыгского общества.

2. Военно-политические контакты адыгов и Русского государства в 50-60 гг. XVI в.

3. Международное положение Черкесии в XVIII в.

В ходе выполнения контрольной работы следует осветить политические события, связанные с подчинением Крымского ханства Османской империи и ее последствия для адыгов. Следует обратить внимание на политику Османской империи и крымских ханов по отношению к Черкесии в XVI - XVII в. Показать борьбу адыгов с крымско-турецкой агрессией. Уделить внимание аталыческим связям черкесских князей с феодальными домами Крыма.

Особое внимание уделить религиозному состоянию и процессу распространения ислама среди адыгов.

Отвечая на третий вопрос, необходимо показать характер адыго-русских отношений в 50-х гг. XVI в. Выявить основные причины установления военно-политических контактов адыгов и Русского государства. Охарактеризовать адыгские посольства в Москву в XVI в. и их последствия.

Необходимо показать процесс обострения противоречий между Османской империей и Россией на Северо-Западном Кавказе в начале XVIII в. и укрепление позиций России в регионе во второй половине столетия. Показать международное положение Черкесии и ее борьбу за независимость.

**Тема 5. Социально-экономическое и политическое развитие адыгов в XVIII – начале XIX вв.**

1. Этнотерриториальный ареал и численность адыгской этнической общности.

2. Экономическое развитие адыгов.

3. Особенности общественно-политического развития адыгов: раскол на демократический и аристократический типы общества.

4. Сословно-классовая структура адыгского общества. Социальная борьба.

При выполнении работы необходимо показать границы Черкесии. Показать субэтническое

деление адыгов, их этнотерриториальный ареал, численность. Указать на процесс этнической консолидации.

Охарактеризовать систему экономики и торговли. Раскрыть проблему торговых отношений адыгов с внешним миром, коснуться вопроса работорговли.

В работе должен быть четко прослежен процесс демократизации общественно-политического устройства натухайцев, абадзехов, шапсугов. Необходимо дать характеристику феодальным княжествам Западной Черкесии, описать их политическое устройство: функции князя, хасэ, институт судопроизводства.

Необходимо проанализировать значительные сдвиги, которые произошли в социальной жизни адыгов в XVIII в. Дать характеристику социальной стратификации адыгского общества, показать особенности взаимоотношений господствующего и низшего слоев населения. Описать социальную борьбу, в которой особое место занимает Бзиюкская битва.

**Тема 6. Традиционные общественные институты адыгов и их влияние на культуру народа.**

1. Гостеприимство.

2. Покровительство.

3. Аталычество.

4. Наездничество.

5. Кровная месть.

При освещении данной темы следует охарактеризовать состояние традиционных общественных институтовв условиях традиционной общественной структуры. Показать их значение в системе межэтнических отношений адыгов с народами Северного Кавказа. Дать характеристику основополагающим принципам гостеприимства и тесно связанным с ним институтом куначества-покровительста.

Изучить одну из форм установления родства и обычай воспитания детей вне родной семьи – аталычество. Выявить основные его разновидности. Показать его позитивные и негативные стороны.

При изучении института наездничества как уникальной системы военного воспитания, необходимо выявить его основные функции и особенности.

Показать место и роль кровной мести в жизни адыгского общества, необходимость ее существования в адыгской системе правосудия.

**Тема 7. Феномен адыгской этики (адыгагъэ) и морально-правового кодекса (адыгэ**



**хабзэ) в системе соционормативной культуры адыгов.**

1. Адыгская этика (адыгагъэ).

2. Морально-правовой кодекс (адыгэ хабзэ).

Необходимо рассмотреть адыгскую этику (адыгагъэ) в контексте общечеловеческих ценностей. Отметить ментальные особенности адыгской этики. При выполнении работы привлечь упоминания зарубежных путешественников об адыгском этикете. Показать отражение принципов адыгского этикета в фольклоре. Выявить основные моральные принципы, понятия и нормы адыгской этики (человечность, почтительность, мужество, честь, разум), дать краткую характеристику.

При рассмотрении второго вопроса показать системную организацию адыгского этикета (адыгэ хабзэ). Подробно изучить принципы, институты общения и нормы адыгского этикета - деликатность и сдержанность, уважение старших, почитание женщины, почитание гостя.

В итоге работы показать роль адыгагъэ и адыгэ хабзэ в жизни адыгского общества.

**Тема 8. Борьба адыгов за независимость в годы Кавказской войны конец XVIII – 1864 г.**

1. Геополитическое положение Северо-Западного Кавказа во второй половине XVIII - первой половине XIX в.

2. Адрианопольский мирный договор 1829 г. и активизация политики России на Северо-Западном Кавказе.

3. Борьба адыгов за независимость.

4. Вынужденное переселение адыгов в Османскую империю как последствие военно-колонизаторской политики царизма.

В работе следует отразить геополитическую ситуацию на Северном Кавказе и внутреннюю социально-экономическую обстановку в Черкесии. Показать влияние результатов русско-турецких войн на изменение международного положения Северо-Западного Кавказа. Изучить завоевание Кабарды царизмом.

Особое внимание уделить подписанию Адрианопольского мирного договора 1829 г. и подробно описать расширение экспансии царизма на Северо-Западном Кавказе. Выявить основные методы, применяемые царизмом при завоевании региона. Отметить первую волну переселения адыгов в Османскую империю 30-40-е гг. XIX в. Подробно изучить строительство Черноморской береговой линии, Лабинской, Майкопской, Белореченской и др. укрепленных линий, а также процесс колонизации региона в ходе войны.

Необходимо выявить и подробно описать основные этапы борьбы адыгов за независимость. Проанализировать административно-политические реформы в Черкесии. Показать



деятельность наибов Шамиля на Северо-Западном Кавказе. Дать характеритику Сочинского меджлиса 1861 г. и его результатам.

При освещении заключительного этапа Кавказской войны, проследить процесс реализации плана главнокомандующего Кавказской армии Барятинского, в соответствии с которым осуществлялось дальнейшее завоевание края – выселение коренного населения в Османскую империю и заселение края новыми поселенцами. Особое внимание уделить процессу вынужденного переселения адыгов в пределы Османской империи. В заключении показать итоги трансформации этнической структуры Северо-Западного Кавказа, новую этнолокализацию адыгов, оставшихся на Родине.

**Тема 9. Адыгская диаспора**

1. Формирование адыгской диаспоры.

2. Адыги в политической и социально-экономической структурах Османской империи.

3. Адыги в странах мира.

4. Современное положение диаспоры

Раскрытие данной темы требует анализа заключительного этапа Кавказской войны, выявления основных причин и особенностей формирования адыгской диаспоры. Необходимо проследить процесс вынужденного переселения адыгов, показать условия, в которых оказались кавказские переселенцы. Изучить географию первоначального расселения, численность адыгов в Османской империи во 2-й половине XIX в.

Показать место и роль адыгов в политической и социально-экономической структурах Османской империи. Необходимо затронуть вопрос, связанный с проблемой культурно-психологической адаптации и интеграции адыгов в Османском обществе.

Проследить дальнейшую судьбу адыгов-переселенцев, в результате распада Османской империи. Показать жизнь адыгской диаспоры в арабских странах (Сирия, Иордания, Палестина, Ливия, Израиль), а также в Балканских странах.

Необходимо показать современное положение адыгской диаспоры в странах мира: численность, политико-правовой статус.

**Тема 10. Советская Адыгея в 1917- 20-е годы XX в.**

1. Становление советской власти в Адыгее.

2. Адыгея в годы гражданской войны и иностранной интервенции 1918-1920 гг.

3. Социально-экономическое положение Адыгеи после гражданской войны.

4. Национально-государственное строительство. Образование Адыгейской Автономной области.

Необходимо рассмотреть основные события, связанные с падением монархии в стране и приходом к власти большевиков. Изучить маневры Кубанского войскового правительства после октябрьской революции в Петрограде. Показать настроения различных слоев населения в сложившейся сложной политической обстановке. Изучить события, связанные с установлением Советской власти в Майкопском отделе, созданием новых органов власти.

Во втором вопросе охарактеризовать расстановку классовых сил и отношение к Советской власти. Показать формирование отрядов Красной армии и Добровольческой армии на Кубани и в Адыгее. Изучить военные действия летом-осенью 1918 г., особое внимание уделить действиям Таманской армии. Охарактеризовать политику А.Деникина на Кубани и в Адыгее и подпольную борьбу с «деникинщиной». Необходимо определить суть террора, причины его развязывания и осуществление «белого» и «красного» террора в Адыгее. Изучить действия 1-й конной армии в Майкопе. Выявить основные причины победы Красной армии в Гражданской войне.

Необходимо изучить политику «военного коммунизма» в Адыгее и выясните необходимость е замены после войны НЭПом. Важно дать характеристику работы I съезда горцев Кубано-Черноморской области. Показать изменения, которые произошли в социальной и аграрной политике государства в связи с переходом к НЭПу.

При изучении вопроса национально-государственного строительства, необходимо показать национальную программу большевиков. Необходимо выделить основные этапы образования ААО, дать им общую характеристику. Особое внимание уделить деятельности Ш.-Г.У. Хакурате.

**Тема 11. Форсированное строительство «государственного социализма» в рамках Адыгейской Автономной области в 30-е гг. XX в.**

1. Индустриализация Адыгеи.

2. Коллективизация сельского хозяйства области.

3. Социальная жизнь и внутриполитические процессы.

В начале работы необходимо показать основные цели индустриализации в СССР и процесс ее реализации в Адыгее. Изучить ее стартовые возможности в области. Охарактеризовать основные направления индустриализации Адыгеи, подвести итоги.

Во втором вопросе следует выделить процессы, характерные для развития сельского хозяйства в период коллективизации в области. Охарактеризовать и показать результаты «сплошной» коллективизации. Показать роль 25-тысячников в форсировании темпов коллективизации. Обосновать причины малопроизводительности колхозов. Особое внимание уделить вопросу ликвидации кулачества в ААО.

Охарактеризовать общественно-политическую жизнь в условиях административно-командной системы. Особое внимание уделить вопросу отношения Советской власти к религии.



В рамках развернувшейся компании громких процессов, сфабрикованных НКВД, необходимо изучить процессы и массовые репрессии, осуществлявшиеся в Адыгейской Автономной области и их результаты.

**Тема 12. Адыгея в годы Великой Отечественной войны 1941 – 1945 гг.**

1. Начало войны. Мобилизация сил и средств на нужды войны.

2. Адыгея в период фашистской оккупации (август 1942 – февраль 1943 гг.).

3. Партизанское движение в Адыгее в годы войны.

4. Жители Адыгеи на фронтах Великой Отечественной войны.

5. Ликвидация последствий оккупации

При освещении данной темы следует показать место Северного Кавказа в планах немецкого командования. Описать ситуацию в ААО в начале войны: мобилизация сил и средств. Подробно изучить процесс перестройки жизни области на военный лад. Показать, как решалась проблема кадров для народного хозяйства, какие новые формы соцсоревнования родились в период войны.

Необходимо выявить причины и сущность оккупационного режима в Адыгее, его последствия.

Показать роль партизанского движения в борьбе против фашистских захватчиков. Подробно осветить освобождение Кавказа от врага. Охарактеризовать процесс ликвидации последствий войны.

**Тема 13. Социально-экономическое и культурное развитие Адыгейской Автономной области в 50 – 80-е гг. XX в.**

1. Адыгейская Автономная область в середине 50-х – середине 60-х гг.

2. Адыгейская Автономная область в середине 60-х – 80-е гг.

3. Адыгея в период перестройки.

При выполнении работы необходимо отметить начало кардинальных преобразований в экономике Адыгейской Автономной области и страны в целом. Необходимо показать уровень развития промышленности области, успехи в экономике. Выявить новые предприятия, вступившие в строй. Проследить изменения в развитии транспорта и связи. Охарактеризовать положение, сложившееся в сельском хозяйстве. Особое внимание уделить изучению изменений в общественно-политической и духовной жизни, в связи с хрущевской «оттепелью». В связи с успехами в экономике, необходимо показать перемены в социальном положении населения области. Отметить успехи в сфере образования, науки и культуры.



Изучая период середины 60-х – 80-е гг. необходимо изучить предпринятые попытки интенсификации производства и их итоги. Охарактеризовать положение в сельском хозяйстве. Особое внимание уделить строительству оросительных систем. Подробно коснуться строительства Краснодарского водохранилища. Выявить причины убыточности хозяйств и медленных темпов производства. Дать оценку противоречивым процессам в общественно-политической жизни региона, показать, как они сказались на благосостоянии и культурном уровне населения.

При изучении третьего вопроса важно дать краткую характеристику нового стратегического курса - перестройки по стране. Необходимо показать трудности перестройки, их причины. Охарактеризовать новые формы хозяйствования на селе, появившиеся в данный период. Показать преобразования в общественно-политической жизни, повлекшие изменение политической системы, расширение демократии и гласности. Уделить внимание деятельности общественных организаций в области. Подвести итоги перестройки в ААО.

**Тема 14. Республика Адыгея – полноправный субъект Российской федерации**

1. Изменение государственного статуса Адыгеи.

2. Социально-экономическое и политическое развитие РА

в 1990-х – начале XXI в.

3. Основные тенденции и явления в культуре современной РА.

В ходе выполнения контрольной работы следует дать характеристику общественно-политического состояния советского общества 80-90-х гг. Необходимо сформулировать причины и факторы, которые привели СССР к развалу и обострению межнациональных конфликтов. Показать издержки, которые существовали в Адыгейской Автономной области из-за отсутствия правового статуса. Особое внимание уделить описанию событий, связанных с провозглашением республики Адыгея и выходом из состава Краснодарского края. Изучить три варианта проектов Декларации о государственном суверенитете и дальнейшее правовое оформление нового государственного статуса Адыгеи.  Охарактеризовать влияние событий августа 1991 г. на ситуацию в Адыгее. Показать итоги выборов в Верховный Совет РА, избрание президента республики.

Охарактеризовать социально-экономическое и политическое развитие РА в 1990-х – начале XXI в. Воспроизвести хронологию важнейших событий истории Адыгеи за последние годы. Дать характеристику состояния межнациональных отношений в РА.

Показать влияние демократических процессов на развитие образования, науки и культуры. Охарактеризовать состояние адыгейской литературы, деятельность учреждений культуры республики.

### 7.3.2. Тестовые задания для оценки остаточных знаний

**1. В 1897 г. Веселовский исследовал**

а) Греческие города-колонии б) Майкопский курган в) Дольмены Богатырской поляны

**2. Какие народы эпохи бронзы заложили основы этногенеза как адыгского так и абхазского народов**

а) Дольменная культура б) Меотская культура в) ираноязычные народы г) тюркские племена

**3. Погребальный памятник, сложенный, как правило, из огромных плит**

а) курган б) дольмен в) кромлех

**4. Расцвет Майкопской культуры приходится на**

а) III т. до н. э. б) I т. до н. э. в) I т. н. э.

**5. С возникновением какого русского княжества связано установление адыго - русских контактов в X –XII вв.**

а) Ростовского б) Тмутараканского в) Черниговского

**6. В XIII-XV вв. господствующее положение в торговле на Северо-Западном Кавказе приобретают**

а) венецианцы б) генуэзцы в) византийцы г) арабы

**7. Политика Крымского ханства была полностью зависима от**

а) Золотой Орды б) Османской империи в) Казанского ханства г) Русского государства

**8. Соционормативный институт, сыгравший важную роль в установлении тесных крымско-адыгских связей**

а) гостеприимство б) кровная месть в) аталычество г) вассалитет

**9. Главу Крымского государства – хана назначал**

а) парламент б) совет старейшин в) общенародное собрание г) турецкий султан

**10. Среди адыгской феодальной знати существовала социальная категория, которая**

**имела крымское происхождение**

а) пши  б) хануко  в) уорк  г) эфенди

**11. В попытках найти союзника против крымской агрессии в XVI в. адыгские князья во главе с Машуком обратились за поддержкой к**

а) турецкому султану  б) русскому царю  в) византийскому императору  г) иранскому шаху

**12. На Черноморском побережье Северо-Западного Кавказа турки основали крепости**

а) Кафа, Бахчисарай  б) Копа, КолоЛимен  в) Анапа, Суджук-Кале  г) Баязет, Стамбул

**13. Основным видом хозяйственной деятельности адыгов являлось**

а) промышленность  б) скотоводство  в) торговля  г) сельское хозяйство

**14. Важнейшими политическими институтами в Черкесии выступали**

а) княжеская власть, феодальная иерархия  б) соседская община, род  в) суд по адату

г) народное собрание (хасэ)

**15. Самой богатой и влиятельной социальной группой в адыгском обществе являлись**

а) пши-уорк  б) унаут  в) пши  г) хануко

**16. Самый суровый вид наказания у адыгов по адату**

а) штраф в пользу потерпевших  б) общественное порицание  в) тюремное заключение

г) изгнание из общества

**17. Договор по которому Россия получила все Черноморское побережье от устья р. Кубань до пристани Св. Николая**

а) Кючюк-Кайнарджийский договор  б) Адрианопольский договор  в) Парижский мир

**18. В каком году начинается планомерное продвижение царских войск внутрь Черкесии с целью «усмирения» края**

а) 1817 б) 1830 в) 1853

**19. Махаджирство – это**

а) воинственное течение ислама б) вынужденное переселение адыгов в Турцию в) Совет адыгов созданный в 1861 г.

**20. Год окончания Кавказской войны**

а) 1859 б) 1817 в) 1864

**21. В рамках Кубанской области адыги проживали в**

а) Майкопского, Екатеринодарского и Баталпашинского отделов

б) Майкопского, Баталпашинского и Темрюкского отделов

в) Екатеринодарского, Кавказского и Майкопского отделов

**22. В результате военной реформы для адыгов**

а) введена рекрутская повинность б) заменялась воинским налогом в) служили на общих основаниях

**23. Аталычество- это**

а) умыкание невест б) один из элементов гостеприимства в) воспитание и обучение детей в чужой семье

**24. Бесценным творением в духовной культуре адыгов являлся**

а) Повесть временных лет б) Адыгее в) Нартский эпос

**25. Зафаку, уджи, исламей – это**

а) легенды б) сказки в) танцы

**26. Хан-Гирей – это**

а) крымский хан б) адыгский общественный деятель 1-й пол. XIX в. в) царский генерал

**27. Первый поезд прибыл в Майкоп**

а) 1901 г. б) 1907 г. в) 1910 г. 1913 г.

**28. В каком году была образована ААО**

а) 1922 г. б) 1924 г. в) 1959 г.

**29. Период фашистской оккупации в Адыгее**

а) август 1942 – февраль 1943 б) август 1943 – февраль 1944 в) март – 1942 – август 1943

**30. Первый президент РА**

а) А. А. Джаримов б) Х. М. Совмен в) А. К. Тхакушинов

**7.3.3. Темы рефератов**

1. Этногенез адыгов

2. Адыги и Боспорское царство

3. Этнокультурное взаимовлияние адыгов и ираноязычных кочевников

4. Адыги в эпоху раннего средневековья: социально-экономическое и политическое развитие

5. Адыги и Генуэские колонии

6. Черкесский султанат в Сирии и Египте в XIV - XVI вв.

7. Религия адыгов: от язычества к мусульманству

8. Этнокультурные взаимоотношения адыгов с Крымским ханством

9. Адыги в борьбе с крымско-турецкой агрессией в XV-XVIII вв.

10. Черкесия в XVIII-XIX вв.: социально-экономическое и политическое развитие

11. Материальная культура адыгов

12. Духовная культура адыгов

13. Нартский эпос адыгов

14. Адыгэ хабзэ

15. Адыгские легенды

16. Адыгский этикет

17. Соционормативные институты адыгов: аталычество, гостеприимство, куначество, абречество, наездничество, кровная месть, левират (по выбору студента).

18. Вооружение адыгов

19. Обычаи и традиции адыгов

20. Адыги в системе международных отношений в конце XVIII- начале XIX вв.

21. Народно-освободительная борьба адыгов в условиях Кавказской войны XIX в.

22. Миграционная политика Российской империи на Северо-Западном Кавказе в конце XVIII – XIX вв: выселение адыгов и колонизация территории.

23. Военная и гражданская колонизация Северо-Западного Кавказа во второй половине XIX в.

24. Трансформация этнической структуры Северо-Западного Кавказа в XIX в.

25. Образование города Майкоп

26. Интеграция адыгов в состав Российской империи в конце XIX в.

27. Кубанская область в период российских революций 1905-1917 гг.

28. Участие адыгов в Первой мировой войне

29. Адыгея в годы Гражданской войны

30. Образование Адыгейской Автономной области. Адыгея в годы НЭПа

31. Сталинская модернизация в Адыгее в 30-е годы XX в.: индустриализация и коллективизация

32. Адыгея в годы Великой Отечественной войны 1941-1945 гг.

33. Адыгея в середине 40-х – середине 60-х годов XX в.

34. Адыгея в годы «застоя»

35. Краснодарское водохранилище

36. Образование Республики Адыгея

37. Исторические и политические портреты (по выбору студента)

38. Культура советской Адыгеи (период по выбору студента)

39. История моего аула (по выбору студента)

### 7.3.4. Вопросы к зачету по дисциплине «История и культура адыгов»

1. Ранний этап этногенеза адыгов: майкопская и дольменная археологические культуры.

2. Племена меотов и начало формирования адыгского этноса.

3. Этнокультурные связи древних адыгов с ираноязычными и тюркоязычными племенами.

4. Культурное взаимовлияние меотов с греческими городами-колониями.

5. Адыги в эпоху раннего средневековья: политическое, социально-экономическое и культурное развитие в IV-XII вв.

6. Адыги в системе международных отношений в X-XVвв.: взаимодействие с Тмутараканью и генуэзскими колониями.

7. Монгольская экспансия и ее последствия. Адыги и Золотая Орда: эволюция взаимоотношений.

8. Адыги в системе международных отношений в конце XV- середине XVIII вв. Османская политика в Черкесии. Взаимоотношения с Крымским ханством.

9. Черкесия в XVIII - начале XIX вв.: этнотерриториальное деление, особенности социально-экономического развития.

10. Черкесия в XVIII - начале XIX вв.: общественно-политические преобразования.

11. Традиционная культура адыговXVIII - XIX вв.: материальная культура.

12. Традиционная культура адыговXVIII - XIX вв.: духовная культура.

13. Соционормативные институты адыгов: аталычество, гостеприимство, куначество, абречество, наездничество, кровная месть.

14. Адыги в системе международных отношений в конце XVIII – первой половине XIX в. Адрианопольский договор 1829 г., его значение.

15. Начало военной экспансии царизма в Западной Черкесии, основные этапы и методы. Военные действия царизма на Северо-Западном Кавказе на завершающем этапе Кавказской войны в 1861-1864 гг.

16. Борьба адыгов за независимость в условиях Кавказской войны: основные этапы, последствия.

17. Западные адыги на последнем этапе Кавказской войны. Черкесский Меджлис.

18. Переселение адыгов в Османскую империю во второй половине XIX в.: причины, ход, последствия.

19. Формирование адыгской (черкесской) диаспоры в странах Ближнего и Среднего Востока во второй половине XIX в.

20. Интеграция адыгов в состав Российской империи в 60-90-е годы XIX в.: политические и социально-экономические аспекты.

21. Характеристика хозяйственной жизни адыгов рубежа XIX-XX вв.

22. Адыгское просветительство в первой половине XIX в. С. Хан-Гирей, Ш. Ногмов.

23. Культура адыгов Северо-Западного Кавказа во второй половине XIX - начале XX в.

24. Кубанская область в начале XX в.: установление Советской власти, гражданская война.

25. Национально-государственное строительство в Адыгее в 20-е годы XX в. Положение автономии в системе межнациональных отношений на Северном Кавказе.

26. Особенности социально-экономического, политического и культурного развития Адыгеи в 20-е гг. XX в.

27. Адыгея в условиях индустриализации и коллективизации в 30-е гг. XX в.

28. Адыгея в период Великой Отечественной войны 1941-1945 гг. Послевоенное восстановление народного хозяйства.

29. Особенности социально-экономического, политического развития Адыгеи в 50-60-е гг. XX в.

30. Особенности социально-экономического, политического развития Адыгеи в 70- середине 80-х гг. XX в.

31. Культурное развитие Советской Адыгеи в 50-е – 80-е гг. XX в.

32. Адыгея в годы перестройки.

33. Становление современной государственности адыгов: образование республики, принятие Конституции.

34. Адыгская (черкесская) диаспора в странах Ближнего и Среднего Востока на современном этапе: география, численность, условия проживания. Развитие общественных, культурных и гуманитарных связей с адыгской диаспорой.

35. Социально-экономическое, политическое и культурное развитие Адыгеи в 90-е - начале XXI в.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**7.4.1. Требования к контрольной работе**

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- обучающийся проанализировал материал;

- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;

- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке студентов.

**Критерии оценки знаний при написании контрольной работы**

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать



полученные знания.

### 7.4.2. Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

− связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

− объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

− справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

− систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

− закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

− открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое



необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

− установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

− установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

**Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

**7.4.3. Критериоцениванияреферата:**

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;

- обоснованность выбора источника;

- степень раскрытия сущности вопроса;

- соблюдения требований к оформлению.

Отметка«отлично» выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.



Отметка«хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» -  имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.

**7.4.4. Требования к проведению зачета**

Зачет – это форма промежуточной аттестации, форма проверки знаний и навыков студентов, полученных на лекционных, семинарских/практических занятиях, а также в ходе самостоятельных работ. Для подготовки к зачету дан примерный перечень вопросов. Зачет может проводиться путем устного или письменного опроса, тестирования, выполнения реферата или научного доклада.

Зачет проводится в устной форме по билетам: студент должен выполнить два задания (на подготовку ответа на каждое из них отводится 15 минут).

**Критерии оценки знаний на зачете**

1. **Оценка «зачтено»** ставится, если студент демонстрирует уверенное, достаточное либо необходимое знание дисциплины.

Уверенное знание дисциплины означает, что:

- студент самостоятельно и исчерпывающе отвечает на все вопросы билета, отвечает на дополнительные вопросы по темам билета;

- в случае сомнения – отвечает самостоятельно на все дополнительные вопросы по другим темам дисциплины.

Уверенное знание предмета означает, что студент может самостоятельно формулировать определение понятий, называя при этом (без помощи преподавателя) все существенные признаки; знает и понимает содержание правовых категорий, может применять их практически: приводить примеры, решать правовые задачи; демонстрирует знание формы правления, государственного устройства, и политического режима современного российского государства, системы и структуры государственной власти РФ, основ местного самоуправления, демонстрирует знание действующего законодательства; самостоятельно предметно мыслит: способен давать свое суждение по проблемным правовым и политическим



вопросам.

2. Оценка «зачтено» ставится также, если студент демонстрирует достаточное (целостное) знание дисциплины, т.е.:

- отвечает самостоятельно на все вопросы билета, при необходимости - с помощью «наводящих» вопросов преподавателя; отвечает на дополнительные вопросы по темам билета;

- в случае сомнения – отвечает самостоятельно на дополнительные вопросы по другим темам дисциплины.

Достаточное знание предмета означает, что студент освоил категориальный аппарат; свободно ориентируется в структуре государства и государственной власти РФ, в видах правоотношений и регулирующем их законодательстве, способен применять теоретические знания практически: приводить примеры, решать правовые задачи.

3. Оценка «зачтено» может быть поставлена также в случае, если студент демонстрирует необходимое знание дисциплины, т.е. освоение ее базовых разделов:

- самостоятельно отвечает на 50% вопросов билета (один из двух), ориентируется в другом вопросе билета после наводящих вопросов преподавателя либо отвечает самостоятельно на дополнительные вопросы по другим базовым темам дисциплины;

- в случае сомнения – ориентируется в вопросах по другим разделам дисциплины.

Необходимое знание предмета означает, что студенту понятен категориальный аппарат дисциплины; студент в целом ориентируется в государственном устройстве, в различных правоотношениях и законодательстве, их регулирующем, способен логически мыслить, отвечая на правовые вопросы.

4. **Оценка «незачет»** ставится, если студент не ответил ни на один вопрос билета (ни самостоятельно, ни с помощью «наводящих» вопросов преподавателя); не знает правовых категорий дисциплины; не ориентируется в правовых отраслях и законодательстве, регулирующем правоотношения в данной сфере.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 30.03.2026 | Чунтыжева Рима Владимировна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 31.03.2026 | Кудаева Светлана Григорьевна |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 06.05.2026 | Хатко Зурет Нурбиевна |