

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

И.о. заведующего кафедрой

 В.В. Горшков

« 31 » августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Декан биолого-технологического
факультета

 А.И. Афанасьева
« 31 » августа 2023 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**
по учебной дисциплине

**«ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ПЧЕЛОВОДСТВА,
ПАНТОВОГО ОЛЕНЕВОДСТВА»**

Направление подготовки (специальность)
**35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Направленность (профиль)
**Технология производства и переработки продукции
животноводства и растениеводства**

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Программа подготовки – бакалавриат

Барнаул 2023

Фонд оценочных средств составлен на основе рабочей программы дисциплины Технология переработки продукции пчеловодства, пантового оленеводства

Рассмотрен на заседании кафедры, протокол № 22 от 05.06. 2023 г.

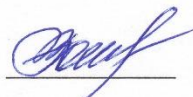
И.о. зав. кафедрой



В.В. Горшков

Одобрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 9 от «31» августа 2023 г.

Председатель методической комиссии



Л.А. Бондырева

Составитель:

к. с.-х.н., доцент



В.В. Горшков

Содержание

1.	Соответствие этапов освоения компетенции, планируемым результатам обучения и критерии их оценивания (заполняется по каждой компетенции)	4
2.	Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю).	5
3.	Виды оценочных средств	6
4.	Итоговый тест для оценки сформированности компетенции	12

**1. Соответствие этапов освоения компетенции, планируемым результатам обучения и критерии их оценивания
(заполняется по каждой компетенции)**

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Дескриптор	Критерии оценивания результатов обучения				Вид оценочного средства
		Отлично (высокий уровень)	Хорошо (продвинутый уровень)	Удовлетворительно (пороговый уровень)	Не удовлетворительно (ниже порогового уровня)	
		Зачтено			Не зачтено	
Содержание компетенции (код компетенции)						
Способен реализовывать технологии переработки продукции сельского хозяйства (ПК-1)						
ИД-1 _{ПК-1} Использует полученные знания для разработки системы мероприятий по повышению эффективности переработки продукции сельского хозяйства	Знает характеристику, условия и способы организации и контроля технологических процессов производства продукции пчеловодства и мараловодства	Системные знания характеристики, условий и способов организации и контроля основных технологических процессов производства продукции пчеловодства и мараловодства	В целом успешные, но несистематические знания характеристики, условий и способов организации и контроля основных технологических процессов производства продукции пчеловодства и мараловодства	Фрагментарные знания характеристики, условий и способов организации и контроля основных технологических процессов производства продукции пчеловодства и мараловодства	Не знает характеристику, условия и способы организации и контроля основных технологических процессов производства продукции пчеловодства и мараловодства	Лабораторная работа, домашнее задание, коллоквиум
ИД-3 _{ПК-1} Реализует технологии производства продукции животноводства	Владеет навыками организации и контроля технологических процессов производства продукции пчеловодства и мараловодства	Системные владения навыками организации и контроля технологических процессов производства продукции пчеловодства и мараловодства	Владение всеми основными навыками организации и контроля технологических процессов производства продукции пчеловодства и мараловодства с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Владение основными навыками организации и контроля технологических процессов производства продукции пчеловодства и мараловодства с негрубыми ошибками, не в полном объеме	Не продемонстрированы основные навыки организации и контроля технологических процессов производства продукции пчеловодства и мараловодства, имели место грубые ошибки	Экзамен

2.Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование оценочного средства*	Контролируемые разделы (темы)	Код компетенции
1	Домашнее задание	1. Технология переработки продукции пчеловодства 2. Технология переработки продукции пантового оленеводства	ПК-1
2	Коллоквиум	1. Технология переработки продукции пчеловодства 2. Технология переработки продукции пантового оленеводства	ПК-1
3	Защита лабораторной работы	1. Технология переработки продукции пчеловодства 2. Технология переработки продукции пантового оленеводства	ПК-1
4	Экзамен	1. Технология переработки продукции пчеловодства 2. Технология переработки продукции пантового оленеводства	ПК-1

*разработчик выбирает из перечня представленных оценочных средств или предлагает другие

3. Виды оценочных средств

3.1. Оценочные средства для текущей аттестации

Вопросы для устного опроса (домашнее задание):

Устный опрос (Раздел I Технология переработки продукции пчеловодства)

1. Биологические особенности пчёл.
2. Состав пчелиной семьи.
3. Гнездо пчелиной семьи.
4. Характеристика, переработка и хранение основной продукции пчеловодства - мёда.
5. Характеристика, переработка и хранение основной продукции пчеловодства - воска.
6. Характеристика, переработка и хранение побочной продукции пчеловодства – цветочной пыльцы.
7. Характеристика, переработка и хранение побочной продукции пчеловодства – перги.
8. Характеристика, переработка и хранение побочной продукции пчеловодства – прополиса.
9. Характеристика, переработка и хранение побочной продукции пчеловодства – маточного молочка.
10. Характеристика, переработка и хранение побочной продукции пчеловодства – пчелиного яда.
11. Характеристика, переработка и хранение побочной продукции пчеловодства – подмора.

Устный опрос (Раздел II Технология переработки продукции пантового оленеводства)

12. Биологические особенности пантовых оленей.
13. Характеристика основной продукции пантового оленеводства.
14. Закономерности роста пантов.
15. Панты – строение и характеристика.
16. Пантовка, консервирование пантов.
17. Характеристика переработка и хранение дополнительной продукции пантового оленеводства – мяса.
18. Характеристика переработка и хранение дополнительной продукции пантового оленеводства – хвостов.
19. Характеристика переработка и хранение дополнительной продукции пантового оленеводства – зародышей.
20. Характеристика переработка и хранение дополнительной продукции пантового оленеводства – пенисов.
21. Характеристика переработка и хранение дополнительной продукции пантового оленеводства – сухожилий.
22. Характеристика переработка и хранение дополнительной продукции пантового оленеводства – шкур.
23. Характеристика переработка и хранение дополнительной продукции пантового оленеводства – крови.
24. Характеристика переработка и хранение дополнительной продукции пантового оленеводства – костей и окостеневших рогов.

3.1.1.ОЦЕНИВАНИЕ УСТНОГО ОТВЕТА (ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ):

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры.
	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе.

	обучающийся допускает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.
Не зачтено	Обучающийся допускает существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

Вопросы для коллоквиумов

Коллоквиум I Тема 1. Технология переработки продукции пчеловодства

1. Биологические особенности пчёл.
2. Состав пчелиной семьи.
3. Гнездо пчелиной семьи.
4. Характеристика, переработка и хранение основной продукции пчеловодства - мёда.
5. Характеристика, переработка и хранение основной продукции пчеловодства - воска.
6. Характеристика, переработка и хранение побочной продукции пчеловодства – цветочной пыльцы.
7. Характеристика, переработка и хранение побочной продукции пчеловодства – перги.
8. Характеристика, переработка и хранение побочной продукции пчеловодства – прополиса.
9. Характеристика, переработка и хранение побочной продукции пчеловодства – маточного молочка.
10. Характеристика, переработка и хранение побочной продукции пчеловодства – пчелиного яда.
11. Характеристика, переработка и хранение побочной продукции пчеловодства – подмора.

Коллоквиум II Тема 2. Технология переработки продукции пантового оленеводства

1. Биологические особенности пантовых оленей.
2. Характеристика основной продукции пантового оленеводства.
3. Закономерности роста пантов.
4. Панты – строение и характеристика.
5. Пантовка, консервирование пантов.
6. Характеристика переработка и хранение дополнительной продукции пантового оленеводства – мяса.
7. Характеристика переработка и хранение дополнительной продукции пантового оленеводства – хвостов.
8. Характеристика переработка и хранение дополнительной продукции пантового оленеводства – зародышей.
9. Характеристика переработка и хранение дополнительной продукции пантового оленеводства – пенисов.
10. Характеристика переработка и хранение дополнительной продукции пантового оленеводства – сухожилий.
11. Характеристика переработка и хранение дополнительной продукции пантового оленеводства – шкур.
12. Характеристика переработка и хранение дополнительной продукции пантового оленеводства – крови.
13. Характеристика переработка и хранение дополнительной продукции пантового оленеводства – костей и окостеневших рогов.

3.1.2.ОЦЕНИВАНИЕ УСТНОГО ОТВЕТА (коллоквиум):

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Отлично	обучающийся строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий. Устанавливает содержательные межпредметные связи. 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.
Хорошо	обучающийся строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Устанавливает содержательные межпредметные связи. 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.
Удовлетворительно	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.
Неудовлетворительно	Обучающийся допускает существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

Комплекты заданий для лабораторных работ

Лабораторная работа 1. Тема: «Строение тела пчелы».

Задание 1. Изучить основные части тела пчелы.

Задание 2. Зарисовать внешнее и внутреннее строение пчелы.

Лабораторная работа 2. Тема: «Виды мёда. Характеристика мёда, его вкусовые и питательные свойства»

Задание 1. Изучить виды монофлёрного и полифлёрного мёда. Их отличительные характеристики.

Задание 2. Записать органолептические показатели и пищевую ценность разных видов мёда.

Задание 3. Провести органолептическую оценку представленных образцов мёда.

Лабораторная работа 3. Тема «Технология переработки мёда».

Задание 1. Составить схему получения и переработки мёда.

Задание 2. Ознакомиться с технологией получения и переработки меда.

Задание 3. Изучить строение медогонок.

Лабораторная работа 4. Тема «Виды воска. Характеристика воска, его свойства».

Задание 1. Изучить органолептические характеристики разных видов воска.

Задание 2. Оценить представленные образцы разных типов воска.

Лабораторная работа 5. Тема «Технология переработки воска».

Задание 1. Ознакомиться со строением разных типов воскотопок и воскопресса. Принципы действия.

Задание 2. Изучить технологию переработки воска.

Лабораторная работа 6. Тема «Технология получения и переработки цветочной пыльцы и перги»

Задание 1. Ознакомиться со строением и принципом действия пылеуловителей.

Задание 2. Изучить представленные образцы цветочной пыльцы.

Задание 3. Изучить характеристики представленных образцов перги.

Лабораторная работа 7. Тема «Технология получения и переработки прополиса».

Задание 1. Изучить технологию сбора и консервирования прополиса.

Задание 2. Ознакомиться и дать характеристику представленных образцов перги.

Лабораторная работа 8. Тема «Технология получения и переработки маточного молочка».

Задание 1. Изучить технологию сбора и консервирования маточного молочка.

Задание 2. Ознакомиться и дать характеристику представленных образцов маточного молочка.

Лабораторная работа 9. Тема «Технология получения и переработки пчелиного яда, подмора».

Задание 1. Изучить технологию сбора и консервирования пчелиного яда.

Задание 2. Ознакомиться и дать характеристику представленных подмора, дать характеристику сухому и влажному образцам подмора.

Лабораторная работа 10. Тема «Коллоквиум №1. Технология получения и переработки продукции пчеловодства».

Задание 1. Записать схемы получения основной продукции пчеловодства – меда и воска..

Задание 2. Записать схемы получения дополнительной продукции пчеловодства.

Лабораторная работа 11. Тема «Характеристика биологии маралов».

Задание 1. Изучить биологию марала. Основные его характеристики.

Задание 2. Зарисовать марала, описать его стати.

Лабораторная работа 12. Тема «Понятие о пантах. Их строение».

Задание 1. Изучить строение и основные отростки пантов.

Задание 2. Зарисовать основные точки измерения пантов, дать характеристику.

Лабораторная работа 13. Тема «Характеристика пантов».

Задание 1. Описать внешнее строение пантов. Дать анализ химического состава пантов..

Задание 2. Записать различие характеристик пантов в зависимости от возраста животных.

Задание 3. Ознакомиться с внешним видом и характеристиками представленных образцов пантов.

Лабораторная работа 14. Тема «Панторезная компания».

Задание 1. Изучить основные этапы панторезной компании.

Задание 2. Посмотреть учебный фильм по технологии срезки пантов.

Лабораторная работа 15. Тема «Технология переработки (консервирования) пантов».

Задание 1. Изучить основные способы консервирования пантов.

Задание 2. Оценить качество представленных образцов консервированных пантов.

Задание 3. Описать отличие сырых и консервированных пантов.

Лабораторная работа 16. Тема «Технология получения и переработки мяса и шкур».

Задание 1. Изучить технологию получения мяса маралов.

Задание 2. Описать органолептические, вкусовые и питательные свойства маралятины, отличие от мяса других видов сельскохозяйственных животных.

Задание 3. Изучить технологию получения шкур маралов.

Задание 4. Записать характеристику шкур маралов разного возраста и пола.

Лабораторная работа 17. Тема «Технология получения и переработки крови и зародышей».

Задание 1. Изучить технологию получения и консервирования крови маралов.

Задание 2. Изучить технологию получения и консервирования зародышей маралов.

Лабораторная работа 18. Тема: «Технология получения и переработки хвостов и пенисов».

Задание 1. Изучить технологию получения и консервирования хвостов маралов.

Задание 2. Изучить технологию получения и консервирования пенисов маралов.

Лабораторная работа 19. Тема: «Технология получения и переработки сухожилий, костей, окостеневших рогов»

Задание 1. Изучить технологию получения и консервирования сухожилий маралов.

Задание 2. Изучить технологию получения и консервирования костей маралов.

Задание 3. Изучить технологию получения и консервирования окостеневших рогов.

Лабораторная работа 20. Тема «Коллоквиум №2. Технология получения и переработки продукции пантового оленеводства».

Задание 1. Зарисовать схемы консервирования пантов.

Задание 2. Зарисовать схемы получения и консервирования дополнительной продукции мараловодства.

3.1.3.ОЦЕНИВАНИЕ ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	-полно, правильно излагает (отображает письменно) содержание вопроса, хорошо знает терминологию, владеет методиками проведения исследования - знает основной материал, но допускает неточности в дисциплинарной терминологии и методологии проведения работы
Не зачтено	обучающийся допускает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, не владеет или не может применить классические методики проведения работы, нет ответа на поставленные вопросы.

3.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к экзамену:

1. Биологические особенности пчёл.
2. Состав пчелиной семьи.
3. Гнездо пчелиной семьи.
4. Характеристика, переработка и хранение основной продукции пчеловодства - мёда.
5. Характеристика, переработка и хранение основной продукции пчеловодства - воска.
6. Характеристика, переработка и хранение побочной продукции пчеловодства – цветочной пыльцы.
7. Характеристика, переработка и хранение побочной продукции пчеловодства – перги.
8. Характеристика, переработка и хранение побочной продукции пчеловодства – прополиса.
9. Характеристика, переработка и хранение побочной продукции пчеловодства – маточного молочка.

10. Характеристика, переработка и хранение побочной продукции пчеловодства – пчелиного яда.
11. Характеристика, переработка и хранение побочной продукции пчеловодства – подмора.
12. Биологические особенности пантовых оленей.
13. Характеристика основной продукции пантового оленеводства.
14. Закономерности роста пантов.
15. Панты – строение и характеристика.
16. Пантовка, консервирование пантов.
17. Характеристика переработка и хранение дополнительной продукции пантового оленеводства – мяса.
18. Характеристика переработка и хранение дополнительной продукции пантового оленеводства – хвостов.
19. Характеристика переработка и хранение дополнительной продукции пантового оленеводства – зародышей.
20. Характеристика переработка и хранение дополнительной продукции пантового оленеводства – пенисов.
21. Характеристика переработка и хранение дополнительной продукции пантового оленеводства – сухожилий.
22. Характеристика переработка и хранение дополнительной продукции пантового оленеводства – шкур.
23. Характеристика переработка и хранение дополнительной продукции пантового оленеводства – крови.
24. Характеристика переработка и хранение дополнительной продукции пантового оленеводства – костей и окостеневших рогов.

Проведение зачета. К зачету допускается студент, сдавший все необходимые промежуточные формы аттестации (коллоквиумы), выполнивший все письменные самостоятельные работы и положительно их защитивший.

Студенты, не согласные с оценкой зачета, имеют право в установленном порядке сдать зачет комиссии, обратившись с соответствующим заявлением к декану факультета.

ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА НА ЗАЧЕТЕ:

Бинарная шкала	Критерии оценивания
<i>Зачтено</i> <i>(пороговый уровень)</i>	Обучающийся выполнил программу учебной дисциплины, показал знание основного учебного материала, умеет самостоятельно выполнять практические задания по дисциплине, владеет навыками, формируемыми дисциплиной, освоил компетенции, предусмотренные программой дисциплины.
<i>Не зачтено</i> <i>(ниже порогового уровня)</i>	Обучающийся не выполнил значительную часть выше указанных требований

4. ИТОГОВЫЙ ТЕСТ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ ПК-1

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: **ИД-1ПК-1** **Использует полученные знания для разработки системы мероприятий по повышению эффективности переработки продукции сельского хозяйства**

Содержательный элемент 5 (Знает характеристику, условия и способы организации и контроля технологических процессов производства продукции пчеловодства и мараловодства)

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

В состав здоровой пчелиной семьи не входит

1. трутовка;
2. трутень;
3. матка.

Правильный ответ: 1

Вариант задания 2

Основную работу в пчелиной семье выполняет

1. матка
2. трутень
3. рабочая пчела

Правильный ответ: 3

Вариант задания 3

Каким видом корма для пчел является мед:

1. белковым;
2. минеральным;
3. углеводным.

Правильный ответ: 3

Вариант задания 4

Мед пчелы изготавливают из:

1. пыльцы;
2. нектара;
3. семян.

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 5

К монофлёрному мёду относят вид меда:

1. донниковый;
2. разнотравье;
3. горный;
4. подсолнечниковый.

Правильный ответ: 1, 4

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 6

Кратковременный нагрев мёда для восстановления его тягучей структуры называется

1. пастеризация
2. варка
3. садка

Правильный ответ: 3

Вариант задания 7

Воск растворим в веществах

1. бензин;
2. вода;
3. молоко.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 8

Смолистое с приятным запахом эфирных масел вещество, вырабатываемое пчелами из продуктов, собранных ими с почек растений и при использовании непереваримых оболочек цветочной пыльцы, обладающее бактерицидным действием, называют...

Правильный ответ: прополис

Вариант задания 9

Секрет, выделяемый глоточной и верхнечелюстной железами молодых рабочих пчел для кормления развивающихся маточных личинок, называют...

Правильный ответ: маточное молочко

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 10

Сухой пчелиный яд в процессе хранения...

Правильный ответ: неустойчив к солнечному свету и температуре

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 11

Выберите варианты соответствия.

Продукт пчеловодства	Влажность, %
свежесобранной цветочной пыльцы	17-19
зрелого мёда	20-30
незрелого мёда	более 20

Правильный ответ: 1-2, 2-1, 3-3

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 12

Вязкость расплавленного воска обуславливает такие показатели, как... и характеризуется...

Правильный ответ: густота и консистенция...

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 13

Второй отросток панта марала называется

1. надглазничный;

2. второй;
3. средний;
4. ледяной.

Правильный ответ: 4

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 14

Масса крупных консервированных хвостов составляет...

Правильный ответ: 75 г и более;

Вариант задания 15

Зародыши маралов консервируют...

Правильный ответ: сушкой в затемненном месте или замораживанием

Вариант задания 16

Кости ног маралов используют для получения...

Правильный ответ: высококачественных масел для смазки высокоточных механизмов

Вариант задания 17

Способ добывания маралом корма из-под снега называется...

Правильный ответ: тебеневка

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 18

Технология заготовки сухожилий маралов включает: ...

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 19

Выберите варианты соответствия.

Половозрастные группы в мараловодстве	Питательная среда
взрослые самцы	перворожки
молодняк от 1,5 до 2,5 лет	телята
молодняк до 1,5 лет	рогачи

Правильный ответ: 1-3, 2-1, 3-2

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 20

Структура стада товарных оленеводческих ферм включает...

1. рогачи – 50%,
2. рогачи – 75%,
3. маралухи – 25%,
4. маралухи – 50%,
5. перворожки – 12%,
6. перворожки – 6%,
7. маралушки – 4%,
8. маралушки – 10%,
9. телята – 10%,
10. телята – 15%.

Правильный ответ: 1, 3, 6, 7, 10.

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: **ИД-Зпк-1 Реализует технологии производства продукции животноводства**

Содержательный элемент 6 (Владеет навыками организации и контроля технологических процессов производства продукции пчеловодства и мараловодства)

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Мед, получаемый от нескольких медоносов, называют

1. монофлерный
2. полифлерный;
3. горный.

Правильный ответ: 2

Вариант задания 2

Белковый продукт, приготовляемый пчелами из цветочной пыльцы и меда с добавлением секретов своих желез, называют

1. перга;
2. мед;
3. воск.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 3

Выберите варианты соответствия

Продукт пчеловодства	Характеристика
маточное молочко	обладает бактерицидным действием
перга	углеводный корм, получаемый из нектара
мёд	белковый продукт, изготавливаемый из пыльцы
прополис	используется для выкармливания личинок

Правильный ответ: 1-4; 2-3; 3-2; 4-1

Вариант задания 4

Выберите варианты соответствия

Особь пчелиной семьи	Выполняемая функция
рабочая пчела	откладывает яйца
матка	оплодотворяет яйца
трутень	обслуживает яйца

Правильный ответ: 1-3; 2-1; 3-2

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 5

Наилучшее качество имеет воск

1. прессовый;
2. пасечный;
3. экстракционный.

Правильный ответ: 2

Вариант задания 6

Пчелиный яд отбирают у пчел

1. рабочих;
2. трутней;
3. матки.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 7

Пыльцу отбирают от пчел...

Правильный ответ: ежедневно до захода солнца

Вариант задания 8

Получать яд можно от пчел из семей...

Правильный ответ: перезимовавших и имеющих массу не менее 2,5 кг;

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 9

Маточное молочко получают

1. от пчелиных маток;
2. от рабочих пчел;
3. от трутней.

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 10

Маточное молочко рабочие пчелы в здоровой семье используют для кормления:

1. рабочих пчел
2. личинок
3. матки
4. трутовки
5. трутней

Правильный ответ: 2, 3

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 11

Производственная группа маралов возраста от 1,5 до 2,5 лет называется

1. перворожки;
2. маралята;
3. комляки.

Правильный ответ: 1

Вариант задания 12

Для лучшей сохранности сухожилий их запрещено

1. мыть;
2. очищать от мяса;
3. сушить.

Правильный ответ: 1

Вариант задания 13

Цвет готовых консервированных хвостов должен быть

1. светло-серый;
2. почти черный;
3. зелено-коричневый.

Правильный ответ: 2

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 14

Пантогематоген готовят из...

Правильный ответ: дефибринированной крови маралов

Вариант задания 15

При заготовке пенисы маралов вырезают...

Правильный ответ: целиком с семенниками и кистью волос на конце препуция

Вариант задания 16

Шкуры маралов с полезной площадью менее 25 % относят к нестандартному сырью, называемому...

Правильный ответ: лоскут

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 17

Выберите варианты соответствия

Порядковый номер отростка пантов	Название отростка
первый	ледяной
второй	четвертый
третий	надглазничный
четвертый	средний

Правильный ответ: 1-3; 2-1; 3-4; 4-2

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 18

Первые рога марала, не имеющие отростков, называют

1. панты
2. босоножки
3. шпильки
4. отростки
5. «сапужок»

Правильный ответ: 3

Вариант задания 19

Основными признаками гона маралов являются:

1. рев
2. сбор гаремов
3. сражение с самцами
4. сражение с деревьями
5. организация купалок и точков
6. активное питание

Правильный ответ: 1, 2, 4, 5

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 20

Мясо марала имеет следующие органолептические характеристики: ...

ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА НА ИТОГОВЫЙ ТЕСТ:

5-ти балльная шкала оценивания	Критерии оценивания*
Отлично (высокий уровень)	выставляется, если задание выполнено на 75-100%
Хорошо (продвинутый уровень)	выставляется, если задание выполнено на 61-74%
Удовлетворительно (пороговый уровень)	выставляется студенту, если задание выполнено на 41-60%
Неудовлетворительно (ниже порогового уровня)	выставляется студенту, если задание выполнено менее чем на 40%

* разработчик может использовать предлагаемые критерии оценки или предложить собственные.