

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Плешаков Владимир Александрович  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 17.09.2019 11:04:10  
Уникальный программный ключ:  
cf3461e360a6506475208a5cc93ea97a503bcf72

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**(ФГБОУ Алтайский ГАУ)**  
**(FSBEIHE AltaiSAU)**

**СОГЛАСОВАНО**

**Декан биолого-технологического  
факультета**



**А.И. Афанасьева**

«31\_» \_\_\_\_августа\_\_\_\_2019г.

**УТВЕРЖДЕНО**

**Проректор по учебной работе**



**С.И. Завалишин**

«31\_» \_\_\_\_августа\_\_\_\_2019г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
для формирования результатов (компетенций)  
освоения программы бакалавриата

Направление подготовки (специальность)  
35. 03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль)

Технология производства и переработки продукции животноводства

Уровень высшего образования - бакалавриат

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Барнаул 2019

## 1. Оценочные материалы

Индекс и содержание компетенции	Контрольные дисциплины	Тестовые задания для оценки форсированности компетенций
<p>УК-1</p> <p>Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	Философия	<p><b>1. Как соотносятся между собой философия и мировоззрение?</b></p> <p>1) философия и мировоззрение – это одно и то же</p> <p>2) мировоззрение – это тип философии</p> <p><b>3) философия – это тип мировоззрения</b></p> <p>4) философия и мировоззрение существуют независимо друг от друга</p> <p><b>2. Кто дал первое в истории определение философии?</b></p> <p><b>1) Пифагор</b></p> <p>2) Платон</p> <p>3) Критий</p> <p>4) Диоген</p> <p><b>3. Онтология – это учение о...</b></p> <p>1) разуме</p> <p><b>2) бытии</b></p> <p>3) человеке</p> <p>4) будущем</p> <p><b>4. Какое определение истины сформулировал В. Джеймс?</b></p> <p><b>1) прагматическое</b></p> <p>2) когерентное</p> <p>3) психологическое</p> <p>4) историческое</p> <p><b>5. Кто из мыслителей оперировал понятием «сверхчеловек»?</b></p> <p>1) Марсель</p> <p>2) Бердяев</p> <p><b>3) Ницше</b></p> <p>4) Сартр</p>
<p>УК-2</p> <p>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные</p>	Основы права	<p><b>1. Трудовой договор—это:</b></p> <p>1) соглашение между работодателем и представителем работника;</p> <p>2) соглашение между работником и представителем работодателя;</p> <p><b>3) соглашение между работодателем и работником.</b></p>

<p>способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>		<p><b>2. К дисциплинарным взысканиям по Трудовому кодексу РФ не относятся:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) замечание;</li> <li><b>2) предупреждение;</b></li> <li>3) выговор;</li> <li><b>4) строгий выговор;</b></li> <li><b>5) понижение в должности;</b></li> <li>6) увольнение.</li> </ol> <p><b>3. Что из перечисленного не является способом прекращения обязательства:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) надлежащее исполнение;</li> <li>2) совпадение должника и кредитора в одном лице;</li> <li>3) ликвидация юридического лица;</li> <li><b>4) прекращение имущества.</b></li> </ol> <p><b>4. Какие из этих благ входят в состав наследства:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) право наследодателя на возмещение вреда жизни и здоровья</li> <li><b>2) право на произведение литературы;</b></li> <li>3) право на достоинство.</li> </ol> <p><b>5. Правоотношение — это:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) вид общественных отношений;</b></li> <li>2) связь права и государства;</li> <li>3) отношение граждан к праву</li> </ol>
<p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>Русский язык и культура речи</p>	<p><b>1. Неличный характер, точность формулировок, регламентированность построения текста, долженствующий, предписывающий характер присущи для _____ стиля.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) официально-делового,</b></li> <li>2) разговорного,</li> <li>3) научного.</li> </ol> <p><b>2. Речевой этикет приветствий предусматривает определенную очередность. Первыми приветствуют (выберите два варианта ответа):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) младший по должности – старшего,</b></li> <li>2) член делегации – ее руководителя,</li> </ol>

		<p>3) младшие по возрасту старших, 4) женщина – мужчину.</p> <p><b>3. Какой аспект культуры речи накладывает запрет на использование «языка вражды» в публичном материале?</b></p> <p>1) нормативный, <b>2) этический,</b> 3) эстетический.</p> <p><b>4. Разговорную окраску имеют слова:</b></p> <p><b>1) дедушка, картошка,</b> 2) подвиг, целесообразно, 3) искатель, шататься.</p> <p><b>5. Отметьте два предложения, в которых слова употреблены без учета их значения:</b></p> <p><b>1) Красивы весной березки в своем подвенечном саване.</b> 2) Красота русской природы всегда вдохновляла художников-пейзажистов. <b>3) На привале мы читали отрывки из творчества любимых поэтов.</b> 4) На последней выставке была представлена серия новых компьютеров.</p>
	Основы психологии	<p><b>6. Структуру личности, по З.Фрейду, составляют:</b></p> <p><b>1) Оно, Я, Сверх-Я;</b> 2) бессознательные и сознательные влечения; 3) эго и супер-эго; 4) Оно и Я.</p> <p><b>7. Установите соответствие отраслей психологии (1, 2, 3, 4) и их характеристик (а, б, в, г):</b></p> <p>1) олигофренопсихология г) 2) педагогическая психология; в) 3) психология рекламы; а) 4) возрастная психология; б)</p> <p>а) занимается оценкой нужд или ожиданий потребителей, разработкой психологических средств воздействия на людей с целью создания</p>

		<p>спроса на подлежащий сбыту продукт;</p> <p>б) исследует онтогенез различных психических процессов и психологических качеств личности развивающегося человека</p> <p>в) изучает психическое развитие человека в процессе обучения и воспитания;</p> <p>г) изучает патологию психического развития, связанную с врожденными дефектами мозга.</p> <p><b>8. Высшая, свойственная только человеку, форма психического отражения объективной действительности, опосредованная общественно-исторической деятельностью людей, называется...</b></p> <p>1) воображением;</p> <p>2) рефлексией;</p> <p><b>3) сознанием;</b></p> <p>4) волей.</p> <p><b>9. Форма психического отражения действительности, заключающаяся в закреплении, сохранении и последующем воспроизведении человеком своего опыта, называется...</b></p> <p>1) восприятие;</p> <p><b>2) память;</b></p> <p>3) воображение;</p> <p>4) мышление.</p> <p><b>10. Коммуникация, в которой в качестве знаковой системы используется речь, называется...</b></p> <p>1) универсальной;</p> <p>2) невербальной;</p> <p><b>3) вербальной;</b></p> <p>4) демократической.</p>
<p>УК-4</p> <p>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке</p>	<p>Иностранный язык</p>	<p><b>1. Каким был вопрос, если ответом служит высказывание: My name is Irina Klimova.</b></p> <p>1) What do you do?</p> <p><b>2) What is your name?</b></p> <p>3) Where are you from?</p>

<p>Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>		<p><b>2. I ... 18 years old.</b>  1) is  <b>2) am</b>  3) are</p> <p><b>3. The population of Britain is more than <u>sixty-six</u> million people.</b>  1) 16  <b>2) 66</b>  3) 6,6</p> <p><b>4. We grow such vegetables as potatoes, tomatoes, ... .</b>  <b>1) cabbage</b>  2) wheat  3) cotton</p> <p><b>5. Altai State Agrarian University was founded in 1943.</b>  <b>1) True</b>  2) False</p>
		<p><b>Немецкий язык</b></p> <p><b>1. Eine Stadt kann schön sein. Sie kann ... werden.</b>  1) schön  <b>2) schöner</b>  3) schönes</p> <p><b>2. Eine Stadt liegt ... einem Fluß.</b>  <b>a) an</b>  b) auf  c) in</p> <p><b>3. Willst du heute ... Kino gehen?</b>  <b>1) ins</b>  2) ans  3) im</p> <p><b>4. Leipzig nennt man die Stadt ... .</b>  1) Elbflorenz  2) des Buches  <b>3) der Musik</b></p>

		<p><b>5. Gestern begegnete ich ... Freund im Park.</b></p> <p>1) meinen 2) mein <b>3) meinem</b></p>
	Русский язык и культура речи	<p><b>6.Отметьте, какое предложение является ошибочным:</b></p> <p>1) Став победителем олимпиады, он поступил в университет. 2) Стремясь к конкурентоспособности, следует повышать качество товаров. <b>3) Готовясь к экзаменам, у нас почти не остаётся свободного времени.</b> 4) Проводя эксперимент, соблюдайте технику безопасности.</p> <p><b>7.Отметьте, в каком предложении имеется речевая избыточность:</b></p> <p>1) Чайковский приумножил славу России. 2) Девушка произвела на всех неизгладимое впечатление. <b>3) Вместе с М.А.Булгаковым сотрудничал Ю.К. Олеша.</b> 4) Мне надолго запомнится эта поездка.</p> <p><b>8. Отметьте ряд слов, в котором все эпитеты подходят к слову "уважение":</b></p> <p>1) огромное, необыкновенное, неизменное, мимолётное; 2) томительное, искреннее, необычное, наивное; 3) бесконечное, красивое, горячее, внезапное; <b>4) безграничное, всеобщее, громадное, заслуженное.</b></p> <p><b>9.Определить понятие, - это означает...</b></p> <p>1) указать несущественные признаки предмета 2) указать интегральные признаки предмета <b>3) указать существенные признаки предмета</b></p> <p><b>10. Использование специальных или заимствованных иноязычных терминов...</b></p> <p>1) не только допустимо, но даже свидетельствует об уровне эрудиции оратора. 2) недопустимо, надо беречь чистоту языка. <b>3) допустимо в случае, когда оправдано (то есть нет русского</b></p>





		<p>3) пертурбация 4) миграция</p> <p><b>8. В какой книге, согласно Августину, изложена вся история?</b></p> <p>1) Гита 2) Тора 3) Коран <b>4) Библия</b></p> <p><b>9. Кто из мыслителей не придерживался циклической концепции истории?</b></p> <p>1) Тойнби 2) Шпенглер <b>3) Аль-Газали</b> 4) Сорокин</p> <p><b>10. Последним веком в упадке культуры является...</b></p> <p>1) серебряный <b>2) железный</b> 3) золотой 4) бронзовый</p>
<p>УК-6</p> <p>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Введение в профессиональную деятельность</p>	<p><b>1. Какие породы крупного рогатого скота, разводимые в Алтайском крае, относятся к молочному направлению продуктивности:</b></p> <p>1) симментальская. 2) герефордская, казахская белоголовая. <b>3) черно-пестрая, голштинская, красно-степная.</b> 4) . Все ответы верны.</p> <p><b>2. Оценкой в процессе обучения называется</b></p> <p>1) проверка знаний учащихся 2) балльная система, определяющая уровень успеваемости учащихся <b>3) качественный показатель уровня и глубины знаний учащихся</b> 4) количественный показатель оценки знаний учащихся</p> <p><b>3. В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления, колбасные изделия подразделяют на ...:</b></p> <p>1) сырокопченые и варено-копченые</p>

		<p>2) сыровяленые</p> <p><b>3) вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые и варено-копченые), сыровяленые</b></p> <p>4) Вареные и полукопченые</p> <p><b>4. В каком году был организован Алтайский ГАУ:</b></p> <p>1) 1945 г.</p> <p>2) 1944 г.</p> <p><b>3) 1943 г.</b></p> <p>4) 1942 г.</p> <p><b>5. Какое количество кафедр имеется на Биолого-технологическом факультете:</b></p> <p><b>1) 3.</b></p> <p>2) 4.</p> <p>3) 5.</p> <p>4) 6.</p>
<p>УК-7</p> <p>Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>Физическая культура и спорт</p>	<p><b>1. Составляющие части физической культуры?</b></p> <p>1) массовая физкультура;</p> <p>2) физическая рекреация;</p> <p>3) спорт;</p> <p><b>4) массовая физкультура, физическая рекреация, спорт, ЛФК, адаптационная физкультура, физическое воспитание.</b></p> <p><b>2. Физическая культура и ее составляющие?</b></p> <p>1) физическая активность;</p> <p>2) физические упражнения;</p> <p>3) физическая подготовленность;</p> <p><b>4) физическая активность + физическая подготовленность + физические упражнения.</b></p> <p><b>3. Составляющие физического развития?</b></p> <p><b>1) рост + вес +окружности грудной клетки;</b></p> <p>2) вес + окружность грудной клетки;</p> <p>3) рост +окружность грудной клетки.</p> <p><b>4. Артериальное давление измеряется в?</b></p>

		1) кг/см <sup>2</sup> 2) барометрах; 3) паскалях; <b>4) мм.рт.ст.</b> <b>5. Какие функции физической культуры направлены на организацию содержательного досуга, а также на предупреждение утомления и восстановления временно утраченных функциональных возможностей организма?</b> <b>1) рекреативные и оздоровительно-реабилитационные;</b> 2) спортивные; 3) образовательные; 4) прикладные.
УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Безопасность жизнедеятельности	<b>1. Основная цель действий в условиях ЧС</b> <b>1) защита человека;</b> 2) оказание помощи людям; 3) эвакуация людей; 4) использование СИЗ; <b>2. ЧС экологического характера по характеру явлений подразделяются на</b> <b>1) изменение состояния суши, гидросферы, биосферы, воздушной среды;</b> 2) ЧС геологического, метеорологического, гидрологического характера; 3) аварии на транспорте, химически опасных, радиационно опасных объектах; 4) аварии на гидродинамических опасных объектах, аварии на коммунально-энергетических сетях; <b>3. По сфере возникновения ЧС классифицируются на</b> <b>1) природные, техногенные, экологические;</b> 2) локальные, местные, территориальные; 3) техногенные, химические; 4) природные, физические; <b>4. Пожаро - и взрывоопасный объект (ПВОО)</b>

		<p>1) предприятие, на котором хранятся пищевые продукты;</p> <p><b>2) предприятие, на котором производятся, хранятся, транспортируются взрывоопасные продукты;</b></p> <p>3) предприятие, на котором производится СДЯВ ; предприятие, на котором производится газовое оборудование;</p> <p><b>4. Под ликвидацией ЧС подразумевается</b></p> <p><b>1) проведение аварийно-спасательных и других неотложных работ при возникновении ЧС;</b></p> <p>2) локализация зон ЧС и прекращение действия характерных для них опасных факторов;</p> <p>3) организация строительства жилья для пострадавшего населения;</p>
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	Химия	<p><b>1. Соль <math>\text{CuSO}_4</math> подвергается гидролизу</b></p> <p>1) по аниону</p> <p><b>2) по катиону</b></p> <p>3) соль гидролизу не подвергается</p> <p><b>2. Химическое равновесие в системе означает, что:</b></p> <p>1) количество молекул до и после реакции одинаково</p> <p><b>2) скорость прямой реакции равна скорости обратной реакции</b></p> <p>3) протекает одна необратимая реакция</p> <p><b>3. В уравнении окислительно-восстановительной реакции <math>\text{Na}_2\text{SO}_3 + \text{KMnO}_4 + \text{H}_2\text{SO}_4 \rightarrow \text{K}_2\text{SO}_4 + \text{MnSO}_4 + \text{Na}_2\text{SO}_3 + \text{H}_2\text{O}</math> коэффициент перед формулой окислителя равен</b></p> <p><b>1) 2</b></p> <p>2) 8</p> <p>3) 5</p> <p><b>4. Присутствие соляной кислоты в водном растворе можно обнаружить с помощью...</b></p> <p><b>1) лакмуса или нитрата серебра</b></p> <p>2) фенолфталеина или хлорида серебра</p> <p>3) фенолфталеина или гидроксида натрия</p> <p><b>5. Какое из предложенных химических соединений является</b></p> <p><b>1) ПАВ?</b></p>

		<p>2) <math>C_6H_{14}</math>  3) KOH  4) <math>C_{17}H_{35}COONa</math></p>
	Математика	<p><b>6. Даны матрицы <math>A</math> размерности <math>2 \times 5</math> и <math>B</math> размерности <math>5 \times 3</math>. Произведение <math>AB</math> существует и имеет размерность:</b>  1) <b><math>2 \times 3</math>;</b>  2) <math>3 \times 7</math>;  3) <math>7 \times 3</math>;  4) <math>7 \times 7</math>.</p> <p><b>7. Уравнение прямой, параллельной <math>y=2x-1</math>, является...</b>  1) <b><math>y = 2x+3</math>;</b>                      2) <math>y = -2x - 1</math>;  3) <math>y = x+3</math>;                              4) <math>y = x - 2</math>.</p> <p><b>8. Производная функции <math>y=2x^4 + \sqrt{x} + 3</math> имеет вид:</b>  1) <math>2x^3 + \frac{1}{2x} + 3</math>;  2) <math>x^3 + \frac{1}{\sqrt{x}}</math>;  3) <b><math>8x^3 + \frac{1}{2\sqrt{x}}</math>;</b>  4) <math>4x^3 + \frac{1}{2\sqrt{x}}</math>.</p> <p><b>9. Вероятность наступления некоторого события не может быть равна...</b>  1) 1;  2) 0,5;  3) <b>2;</b>  4) 0.</p> <p><b>10. Медианой вариационного ряда называется значение признака, приходящееся на .....ранжированного ряда наблюдений.</b></p>

		1) минимум; 2) максимум; 3) начало; <b>4) середину.</b>
	Физика	<b>11. На чем основан метод Стокса измерения коэффициента вязкости жидкости?</b> 1) на определении скорости течения жидкости через капилляр. 2) на определении объема вытекающей жидкости через горизонтальную трубку определенного диаметра. <b>3) на измерении скорости падения в жидкости небольших тел сферической формы.</b> 4) на явлении поднятия жидкости в капилляре. 5) на определении диаметра сферических тел, падающих в жидкости. 6) нет правильного ответа. <b>12. Внутреннюю энергию тела можно изменить (Выбор возможных правильных ответов):</b> 1) усилием воли. <b>2) совершением над телом механической работы.</b> 3) изменением положения тела в пространстве. 4) изменением скорости движущегося тела. <b>5) сообщением телу теплоты одним из способов теплопередачи.</b> 6) внутренняя энергия тела есть величина постоянная, которую изменить невозможно
	Информатика	<b>13. Прикладное программное обеспечение (ППО) составляют программы</b> <b>1) общего назначения</b> 2) диагностирования аппаратуры 3) специализированного назначения 4) файловые менеджеры <b>14. Дан фрагмент электронной таблицы</b>

	A	B	C
1	8	1	6
2	4	3	2
3	4	4	4
4			
5	4	15	10

В ячейке A5 содержится функция ... (Только 1 ответ)

- 1) **СРЗНАЧ(A1:C3)**
- 2) СУММ(B2:B3)
- 3) СУММ(A1;B2;C3)
- 4) МАКС(A1:C1)

15. Фрагмент электронной таблицы в режиме отображения формул имеет вид:

	A	B
1	=2*\$B\$4-\$C1	
2		
3		
4		

Формула из ячейки A1 копируется в ячейку B3. В ячейке B3 появится формула ... (Только 1 ответ)

- 1) =2\*\$C\$4-\$D1
- 2) =4\*\$B\$6-\$C3
- 3) =2\*\$C\$6-\$D3
- 4) **=2\*\$B\$4-\$C3**

16. Для сохранения документа под другим именем в текстовом процессоре MS Word можно ... (2 ответа)

1) **выбрать команду «Сохранить как» в меню или во вкладке «Файл»**

2) **щелкнуть пиктограмму**



3) **выбрать команду «Сохранить» в меню или во вкладке «Файл»**

4) щелкнуть пиктограмму



17. Имеются два абзаца одного и того же текста.



Каждый выбирает для себя  
Женщину, религию, дорогу.  
Дьяволу служить или пророку –  
Каждый выбирает для себя...

**Каждый выбирает для себя  
Женщину, религию, дорогу.  
Дьяволу служить или пророку –  
Каждый выбирает для себя...**

Для представленных фрагментов  
текста **различаются** следующие параметры шрифтов и  
абзацев... (2 ответа)

- 1) гарнитура шрифта
- 2) насыщенность шрифта**
- 3) выравнивание абзаца
- 4) абзацный отступ**

Микробиология

**18. Бактерии, питающиеся за счет готовых органических соединений :**

- 1) аутотрофы
- 2) гетеротрофы**
- 3) паразиты
- 4) фагоциты

**19. Микроорганизмы, занимающие промежуточное положение между плесневыми грибами и бактериями:**



		<p>1) дрожжи  2) плесени  3) микоплазмы  <b>4) актиномицеты</b></p> <p><b>20. Заквасочные дрожжи используются для:</b>  <b>1) кефира;</b>  2) ацидофилина;  3) кумыса;  4) все варианты верны.</p> <p><b>21. Молочнокислые стрептококки относятся к:</b>  1) мезофильным;  <b>2) термофильным;</b>  3) развивающимися при 0°C;  4) могут развиваться в условиях бытового холодильника.</p> <p><b>22. Микроорганизмы, развивающиеся на поверхности растений, называются:</b>  1) бактериофагами  2) олиготрофами  <b>3) эпифитами</b>  4) актиномицетами</p>
	Зоология	<p><b>23. Самозаражение происходит при развитии:</b>  1) аскариды  <b>2) острицы</b>  3) трихинеллы  4) бычьего цепня</p> <p><b>24. Промежуточным хозяином для печеночного сосальщика является:</b>  1) собака  2) человек  3) корова,  <b>4) малый прудовик</b></p> <p><b>25. Важную роль в почвообразовании играют:</b></p>

		<p>1) стрекозы  <b>2) жесткокрылые</b>  3) слепни  4) мошки  <b>26. Длинный отдел слепой кишки у млекопитающих представителей</b>  <b>1) зайцеобразные</b>  2) хищные  3) парнокопытные  4) непарнокопытные  <b>27. Дышат только с помощью легких:</b>  1.)бабочки  <b>2) крокодилы</b>  3) лягушки  4) тритоны</p>
	Морфология и физиология с.х. животных	<p><b>28. Сколько ребер у КРС...</b>  <b>1) 13;</b>  2) 10;  3) 16;  4) 14.  <b>29. Позвонки какого отдела, имеют самые короткие остистые отростки...</b>  1) шейного;  2) грудного;  3) поясничного;  <b>4) крестцового.</b>  <b>30. Какими сосудами начинается большой круг кровообращения?</b>  <b>1) аортой;</b>  2) большими полыми венами;  3) капиллярами;  4) легочными артериями.  <b>31. Какая кислота входит в состав желудочного сока...</b></p>

		<p>1) серная;  <b>2) соляная;</b>  3) азотная;  4) фосфорная.</p> <p><b>32. Половая зрелость животных наступает:</b></p> <p>1) с окончанием роста организма;  2) когда животное достигает живой массы, равной 75 – 80 % живой массы взрослого животного данной породы и пола;  <b>3) когда половые органы достигают полного развития, половые железы начинают вырабатывать половые клетки и половые гормоны;</b>  4) в возрасте 1 год.</p>
	Цифровые технологии в АПК	<p><b>33. База знаний — это совокупность моделей, правил и факторов (данных), порождающих анализ и выводы для нахождения решений сложных задач в некоторой предметной области:</b></p> <p>1) нет  <b>2) да</b></p> <p><b>34. Может ли автоматизированная информационная технология управлять производственным или технологическим процессом?</b></p> <p>1) нет  <b>2) да</b></p> <p><b>35. По степени автоматизации информационных процессов ИС подразделяются на:</b></p> <p>1) Ручные информационные системы  2) Автоматизированные информационные системы  3) Автоматические информационные системы  <b>4) Все вышеперечисленное</b>  5) Нет правильного ответа</p> <p><b>36. Информационная система управления - ...</b></p> <p><b>1) совокупность информации, экономико-математических методов и моделей, технических, программных, других технологических средств и специалистов, предназначенная для</b></p>

		<p><b>обработки информации и принятия управленческих решений</b></p> <p>2) сложная компьютерная сеть</p> <p>3) набор специальных математических и экономических методов</p> <p>4) банк данных</p> <p>5) нет правильного ответа</p> <p><b>37. С помощью автоматизированного рабочего места усиливается интеграция управленческих функций, и каждое более или менее «интеллектуальное» рабочее место обеспечивает работу в многофункциональном режиме:</b></p> <p>1) нет</p> <p><b>2) да</b></p>
	Генетика растений и животных	<p><b>38. Генетика –это</b></p> <p><b>1) наука о закономерностях наследственности и изменчивости</b></p> <p>2) наука о растениях</p> <p>3) наука о животных</p> <p><b>39. Ген – это</b></p> <p>1 ) кольцевая молекула ДНК</p> <p>2 ) концевой участок хромосомы</p> <p><b>3) структурная и функциональная единица наследственности</b></p> <p><b>40. Законы Менделя – это</b></p> <p><b>1) принципы передачи наследственных признаков от родителей к потомкам</b></p> <p>2) закон сохранения энергии</p> <p>3) законы, гласящие, что генетически близкие виды</p> <p><b>41. Доминирование – это</b></p> <p><b>1) проявление у гибридов признака только одного из родителей</b></p> <p>2) проявление у гибридов признака обоих родителей</p> <p>3) отсутствие проявления какого-либо признака у потомка</p> <p><b>42. Второй закон Менделя – это</b></p> <p><b>1) закон расщепления</b></p> <p>2) закон единообразия</p> <p>3) закон чистоты гамет</p>

	Ботаника	<p><b>43. Какой орган растения относят к вегетативным органам?</b>  <b>1) лист</b>  2) семя  3) цветок  4) плод</p> <p><b>44. Какой орган НЕ входит в состав побега растения?</b>  1) стебель  2) лист  3) почка  <b>4) корень</b></p> <p><b>45. Главной функцией стебля является</b>  1) воздушное питание растений  2) запас воды и питательных веществ  <b>3) проведение воды и питательных веществ</b>  4) испарение воды</p> <p><b>46. Из какой части растения происходит развитие цветка?</b>  1) корня  2) листа  <b>3) генеративной почки</b>  4) вегетативной почки</p> <p><b>47. Какова роль устьиц в жизни растений?</b>  1) способствуют двойному оплодотворению  2) выполняют защитную функцию  3) ускоряют процесс дыхания  <b>4) участвуют в газообмене</b></p>
	Физиология и биохимия растений	<p><b>48. Светолюбивые <math>C_3</math> – виды имеют температурный оптимум(°C) для фотосинтеза</b>  1) 15-20  <b>2) 20-25</b>  3) 25-30  4) 35-40</p> <p><b>49. Наиболее высокую сосущую силу (низкий водный потенциал)</b></p>

		<p>имеют ткани растений, относящихся к</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>галофитам</b></li> <li>2) мезофитам</li> <li>3) гигрофитом</li> <li>4) светлюбивым растениям</li> </ol> <p><b>50. Ксероморфная структура листьев формируется при недостатке</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) серы</li> <li>2) фосфора</li> <li>3) <b>калия</b></li> <li>4) азота</li> </ol> <p><b>51. При недостатке фосфора наблюдается</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>красно-фиолетовая окраска листьев</b></li> <li>2) пожелтение и опадение нижних листьев</li> <li>3) ослизнение клеточных стенок</li> <li>4) морщинистость листьев</li> </ol> <p><b>52. Прерывание покоя происходит под действием</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>гиббереллина</b></li> <li>2) ауксина</li> <li>3) этилен</li> <li>4) абсцизовой кислоты</li> </ol>
	<p>Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	<p><b>53. Неспецифические признаки болезней:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) кашель;</li> <li>2) вялость, снижение аппетита;</li> <li>3) проявление диареи;</li> <li>4) <b>снижение аппетита, вялость, снижение продуктивности.</b></li> </ol> <p><b>54. Контроль состояния обмена веществ у животных это :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) исследование клинических показателей ;</li> <li>2) изучение структуры рациона;</li> <li>3) лабораторное исследование показателей крови;</li> <li>4) <b>исследование клинических показателей и лабораторное исследование крови</b></li> </ol> <p><b>55. Диагностика инфекционных заболеваний предусматривает:</b></p>

		<p>1) проведение аллергических исследований  2) лабораторное исследование патологического материала;  <b>3) комплексную диагностику клинических, патологоанатомических и лабораторных показателей;</b>  4) патологоанатомическое исследование.</p> <p><b>56. Финноз крупного рогатого скота и свиней передается человеку через:</b></p> <p>1) немытые руки;  <b>2) употреблении в пищу зараженного финнозного мяса;</b>  3) употреблении в пищу печени;  4) через собак.</p> <p><b>57. Профилактика описторхоза для человека:</b></p> <p>1) своевременно мыть руки;  2) хорошо проваривать и прожаривать мясо животных;  <b>3) хорошо проваривать и прожаривать рыбу;</b>  4) при приготовлении блюд не пробовать сырое мясо</p>
	<p>Биохимия с.х. продукции</p>	<p><b>58. Для оценки пищевой пригодности масла используют показатель – кислотное число. Оно показывает ...</b></p> <p>1) количество (г) йода, которое связывается 100 г жира  <b>2) количество свободных жирных кислот в масле, образующихся в процессе его прогоркания</b>  3) количество щелочи, пошедшее на титрование 5 г масла  4) количество кДж энергии, которая высвобождается при окислении 1 г жира</p> <p><b>59. Общее количество белков в зрелом зерне зернобобовых может достигать (в %) ...</b></p> <p>1) 5-10  2) 10-20  <b>3) 20-40</b>  4) 40-55</p> <p><b>60. Какие технологические приемы для ускорения созревания</b></p>

		<p><b>мяса применяют?</b></p> <p>1) <b>использование протеолитических ферментов бактериального, растительного и животного происхождения</b></p> <p>2) использование липаз</p> <p>3) <b>использование ферментов, обладающих коллагеназной и эластазной активностью</b></p> <p>4) <b>использование пепсина, трипсина, кератиназы, протеиназы и др.</b></p> <p><b>61. Титруемая кислотность свежесвыдоеного молока составляет ( в °T) ...</b></p> <p>1) <b>16-18</b></p> <p>2) 19-21</p> <p>3) 9-13</p> <p>4) 22-25</p>
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	Основы права	<p><b>1. Государственная власть в РФ осуществляется на основе принципа разделения властей на:</b></p> <p>1) <b>законодательную, исполнительную и судебную;</b></p> <p>2) президентскую, законодательную и судебную;</p> <p>3) правительственную, исполнительную и судебную.</p> <p><b>2. Признаком правового государства является:</b></p> <p>1) издание законов;</p> <p>2) осуществление правосудия;</p> <p>3) <b>подчиненность власти законам.</b></p> <p><b>3. Источником права являются:</b></p> <p>1) мораль;</p> <p>2) традиции;</p> <p>3) <b>подзаконные акты.</b></p> <p><b>4. Правовая норма — это:</b></p> <p>1) общее правило поведения, которое обеспечивается мерами общественного воздействия;</p> <p>2) границы поведения, допустимого для лиц, проживающих на данной территории;</p>



		<p><b>3) общеобязательное правило поведения, которое обеспечивается государственным принуждением.</b></p> <p><b>5. Какие из данных субъектов являются участниками гражданско-правовых отношений:</b></p> <p>1) работник и работодатель;</p> <p><b>2) завещатель и наследник;</b></p> <p>3) гражданин-предприниматель и налоговый инспектор</p>
	Стандартизация и подтверждение соответствия с.х. продукции	<p><b>6. Документальное подтверждение соответствия объекта технического регулирования установленным требованиям:</b></p> <p><b>1) сертификация</b></p> <p>2) стандартизация</p> <p>3) аккредитация</p> <p>4) проверка качества</p> <p><b>7. Впервые ввозимые или впервые изготавливаемые товары (продукты) подлежат:</b></p> <p>1) декларированию соответствия</p> <p>2) обязательной сертификации</p> <p><b>3) государственной регистрации</b></p> <p>4) добровольной сертификации</p> <p><b>8. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции:</b></p> <p>1) техническое регулирование</p> <p><b>2) стандартизация</b></p> <p>3) подтверждение соответствия</p> <p>4) государственный контроль и надзор</p> <p><b>9. Обозначение межгосударственных стандартов стран бывшего СССР:</b></p> <p><b>1) ГОСТ</b></p> <p>2) ГОСТ Р</p> <p>3) ГОСТ ИСО</p> <p>4) МГС</p>

		<p><b>10. Стандарты Международной организации по стандартизации ИСО к применению в России:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) обязательны</li> <li><b>2) добровольны</b></li> <li>3) запрещены</li> <li>4) верно ответа</li> </ol>
	<p>Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки</p>	<p><b>11. Совокупности характеристик объекта, которые соответствуют определенным требованиям:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) качество</b></li> <li>2) стоимость</li> <li>3) риск</li> <li>4) удовлетворенность</li> </ol> <p><b>12 . Бактерии группы кишечной палочки относят к:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) молочнокислым микроорганизмам</li> <li><b>2) санитарно-показательным микроорганизмам</b></li> <li>3) патогенным микроорганизмам</li> <li>4) среди предложенных вариантов нет верного</li> </ol> <p><b>13. По З. Х. Диланяну по продолжительности свертывания сычужным ферментом молоко делится на:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 2 типа</li> <li><b>2) 3 типа</b></li> <li>3) 4 типа</li> <li>4) 5 типов</li> </ol> <p><b>14. Программа производственного контроля включает:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) графики и режимы санитарной обработки оборудования</li> <li>2) сведения о лицах, выполняющих контроль производственных процессов</li> <li>3) периодичность мероприятий по контролю</li> <li><b>4) все ответы верны</b></li> </ol> <p><b>15. Производственный документ для организации производственного контроля на предприятии:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) устав организации</li> <li>2) личная медицинская книжка</li> </ol>

		<b>3) схема движения потоков</b> 4) накладная на продукцию
ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	Сельскохозяйственная экология	<b>1. Анализ вносимой последовательности генов включает</b> <b>1) медико-генетическая оценка ГМИ</b> 2) медико-экологическая оценка ГМИ 3) технологическая оценка ГМИ 4) структурная оценка ГМИ <b>2. Ядовитыми веществами, не имеющими ПДК, являются</b> 1) пестициды <b>2) диоксины</b> 3) радионуклиды 4) антибиотики <b>3. Условная категория для обозначения чужеродных для живых организмов химических веществ, естественно не входящих в биотический круговорот – это:</b> 1) диоксины <b>2) ксенобиотики</b> 3) терратогены 4) радионуклиды <b>4. К пестицидам не относят</b> 1) акарициды 2) гербициды 3) зооциды <b>4) ферменты</b> <b>5. Экологический мониторинг включает виды:</b> <b>1) глобальный, региональный, локальный</b> 2) глобальный и региональный 3) федеральный и региональный 4) глобальный и локальный
	Безопасность жизнедеятельности	<b>6. Кто проводит целевой инструктаж?</b> 1) специалист по охране труда <b>2) руководитель участка, работ</b>

		<p>3) главный специалист отрасли  4) руководитель предприятия  <b>7. Какой инструктаж проводится при нарушении правил безопасности рабочими?</b>  1) вводный  2) повторный  <b>3) внеплановый</b>  4) целевой  <b>8. Какой инструктаж проводится с работающими после несчастного случая на участке?</b>  <b>1) внеплановый</b>  2) вводный  3) повторный  4) целевой  <b>9. Какие основные формы обучения безопасности труда?</b>  1) инструктаж, дистанционное обучение, аудиторное,  2) инструктаж, стажировка  3) дистанционное обучение, аудиторное, стажировка  <b>4) инструктаж, дистанционное обучение, аудиторное, стажировка, тестирование, деловые игры и использование тренажеров и др.</b>  <b>10. На каком инструктаже рассказывают о методах оказания первой помощи?</b>  1) на первичном инструктаже на рабочем месте  <b>2) на вводном</b>  3) на целевом  4) на внеплановом</p>
	<p>Земледелие с основами почвоведения и агрохимии</p>	<p><b>11. Отметьте из перечисленного азотные удобрения</b>  <b>1) карбамид</b>  <b>2) сульфат аммония</b>  3) суперфосфат  4) зола  <b>12. Отметьте из перечисленного фосфорные удобрения</b>  1) карбамид</p>

		<p>2) сульфат аммония</p> <p><b>3) суперфосфат</b></p> <p>4) зола</p> <p><b>13. Отметьте элемент, который отвечает за активный рост растений</b></p> <p><b>1) азот</b></p> <p>2) фосфор</p> <p>3) калий</p> <p><b>14. Как называется способ применения удобрений, когда сухое или жидкое вещество подается в зону развития корней одновременно с посевом или посадкой культуры</b></p> <p><b>1) локальный</b></p> <p>2) разбросной</p> <p>3) внекорневая подкормка</p> <p><b>15. Отметьте из перечисленного комплексные удобрения</b></p> <p>1) карбамид</p> <p>2) сульфат аммония</p> <p><b>3) азофоска</b></p>
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	Кормопроизводство	<p><b>1. Наибольшим содержанием кормовых единиц отличается корм:</b></p> <p>1) кормовая морковь</p> <p>2. сено клеверное</p> <p><b>3) зерно кукурузы</b></p> <p>4) травяная мука клеверная</p> <p><b>2. К легкосилосуемым культурам относятся</b></p> <p><b>1) кукуруза</b></p> <p>2) ячмень</p> <p><b>3) подсолнечник</b></p> <p>4) плети тыквенных культур</p> <p><b>3. Рассыпное сено начинают убирать в копны при влажности (%)</b></p> <p><b>1) 18-20</b></p> <p>2) 22-25</p> <p>3) 25-27</p>

		<p>4) 27-30</p> <p><b>4. Концентраты низкомолекулярных кислот, применяемые при заготовке сена</b></p> <p>1) салициловая кислота</p> <p><b>2) муравьиная кислота</b></p> <p>3).фумаровая кислота</p> <p><b>4) уксусная кислота</b></p> <p><b>5.Оптимальный рН для заквашивания силоса</b></p> <p>1). 3,0-3,5</p> <p>2) 3,5-3,7</p> <p>3) 3,7-4,0</p> <p><b>4).4,0-4,2</b></p>
	<p>Земледелие с основами почвоведения и агрохимии</p>	<p><b>6. Выберите приемы обработки почвы, способствующие ее защите от ветровой эрозии</b></p> <p>1) вспашка</p> <p>2) фрезерование</p> <p><b>3) прикатывание</b></p> <p><b>4) глубокое плоскорезное рыхление</b></p> <p>5) дискование</p> <p><b>7. Выберите приемы обработки почвы, относящиеся к системе послепосевной обработки:</b></p> <p><b>1) прикатывание</b></p> <p><b>2) боронование</b></p> <p>3) вспашка</p> <p>4) щелевание</p> <p><b>8. Как называется прием предпосевной подготовки семян культурных растений, при котором семена обрабатываются смесью пестицидов и минеральных удобрений с пленкообразующими веществами?</b></p> <p>1) протравливание</p> <p><b>2) инкрустация</b></p> <p>3) скарификация</p> <p><b>9. Как называется прием предпосевной подготовки семян</b></p>

		<p>культурных растений, при котором нарушается целостность его оболочки?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) стратификация</li> <li><b>2) скарификация</b></li> <li>3) борбатирование</li> <li>4) дражжирование</li> </ol> <p><b>10. Как называется прием предпосевной подготовки семян культурных растений, при котором семена обрабатываются пестицидами?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) протравливание</b></li> <li>2) химизация</li> <li>3) дражжирование</li> </ol>
	<p>Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства</p>	<p><b>11. В зерноочистительной машине марки ОВС-25 цифры означают</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) суммарную мощность установленных на машине электродвигателей, кВт</li> <li><b>2) производительность, т/ч</b></li> <li>3) скорость машины при очистке зерна, м/ч</li> <li>4) обозначение, установленное заводом-изготовителем</li> </ol> <p><b>12. Основными навозонесущими рабочими органами у транспортера ТСН-160А являются:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) заслонки</li> <li>2) лопатки</li> <li><b>3) скребки</b></li> <li>4) шиберы</li> </ol> <p><b>13. Чередование тактов у доильного аппарата ДА-2М следующее:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) сосание, сжатие</b></li> <li>2) сжатие, отдых</li> <li>3) отдых, сосание</li> </ol> <p><b>14. В овцеводстве "руно" – это:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) шерстный покров, состриженный с овцы</b></li> <li>2) пучок однородной шерсти</li> <li>3) мытая чистая шерсть</li> </ol>

		<p>4) разнообразие видов шерстных волокон  5) овчина, снятая с овцы после убоя  <b>15. Компостирование – это процесс _____ окисления органического вещества:</b>  <b>1) биохимического</b>  2) биологического  3) химического  4) физического</p>
	<p>Процессы и аппараты перерабатывающих производств</p>	<p><b>16. К тиксотропным жидкостям относится:</b>  1) вода  2) подсолнечное масло  3) обрат  <b>4) сметана</b>  <b>17. Влажность зерна перед размолотом в муку должна быть:</b>  1) 10...12 %  2) 12...14 %  <b>3) 15...16 %</b>  4) 18...20 %  <b>18. Натура зерна, это: масса 1мм<sup>3</sup></b>  1)масса 1000 зерен  <b>2)масса 1 литра</b>  3)масса 1 ведра  <b>4.Существует два способа моделирования процессов:</b>  1) математический и химический  2) физический и биологический  <b>3) математический и физический</b>  4) химический и биологический  <b>19. Измельчение и сортирование относятся к следующим процессам:</b>  1) гидромеханические  <b>2) механические</b>  3) теплообменные</p>



		4) массообменные
	Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции	<p><b>20. В каком транспортере применяется лента:</b>  <b>1) ленточном,</b>  2) скребковом;  3) винтовом;  4) инерционном</p> <p><b>21. Пневмотранспортеров какого вида не существует:</b>  1) всасывающих  2) нагнетательных;  <b>3) напорных;</b>  4) комбинированных?</p> <p><b>22. Укажите недостатки пневмотранспортеров:</b>  1) повышенное потребление энергии;  <b>2) повышенный износ соприкасающихся с грузом рабочих частей;</b>  3) малая производительность;  4) сложность в наладке и обслуживании.</p> <p><b>23. Для каких грузов применяются роликовые транспортеры:</b>  1) грузы округлой формы  <b>2) штучные грузы;</b>  3) сыпучие грузы;  4) связные грузы?</p> <p><b>24. В каком транспортере отсутствует тяговый орган:</b>  1) ленточном;  2) метательном;  3) пластинчатом;  <b>4) пневматическом</b></p>
	Оборудование перерабатывающих производств	<p><b>25. Средства механизации, используемые для перемещения молока и молочных продуктов внутри цехов:</b>  1) ручные тележки;  2) автоцистерны;  <b>3) вакуум-проводы;</b></p>

		<p>4) гужевого транспорт.</p> <p><b>26. Основной рабочий орган шлангового насоса:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) станина насоса;</li> <li><b>2) ротор с роликами;</b></li> <li>3) приводной механизм;</li> <li>5) мерное устройство.</li> </ol> <p><b>27. Назовите, для чего предназначена общая фильтрация молока:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) для очистки от механических примесей;</b></li> <li>2) очистки от минеральных примесей;</li> <li>3) для выделения белков из молока;</li> <li>4) для выделения жира из молока.</li> </ol> <p><b>28. Назовите, какую температуру должно иметь молоко, направляемое на сепарирование:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 30...35 °С;</li> <li>2) 10...15 °С;</li> <li>3) 20...25 °С;</li> <li><b>4) 40...45 °С.</b></li> </ol> <p><b>29. Назовите, для чего предназначена операция охлаждения молока:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) для уничтожения микроорганизмов;</li> <li><b>2) для замедления жизнедеятельности микроорганизмов;</b></li> <li>3) для увеличения скорости всплытия микроорганизмов;</li> <li>4) для уменьшения скорости всплытия микроорганизмов.</li> </ol>
	<p>Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов</p>	<p><b>30. Как влияет на энергетическую питательность корма содержание в нем сухого вещества?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) чем больше сухого вещества, тем выше питательность корма.</b></li> <li>2) чем больше сухого вещества, тем ниже питательность корма.</li> <li>3) чем больше сухого вещества, тем лучше усваивается корм.</li> <li>4) чем больше сухого вещества, тем больше корма съедает животное.</li> </ol> <p><b>31. Одна энергетическая кормовая единица равна:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) 10 МДж обменной энергии</b></li> <li>2) 38,9 МДж обменной энергии</li> <li>3) 18,8 МДж обменной энергии</li> </ol>

		<p>4) 17,6 МДж обменной энергии</p> <p><b>32. Что такое «рацион»?</b></p> <p><b>1) набор и количество кормов, потребленных животным за определенный промежуток времени</b></p> <p>2) набор кормов для животного в сутки</p> <p>3) количество съеденных кормов животным</p> <p>4) количество и качество кормов</p> <p><b>33. Какие корма являются сырьем для комбикормовой промышленности:</b></p> <p>1) грубые</p> <p>2) сочные</p> <p><b>3) концентрированные</b></p> <p>4) зеленые</p> <p><b>34. Какие группы методов выделяют при оценке контроля полноценности кормления:</b></p> <p><b>1) зоотехнические</b></p> <p><b>2) ветеринарные</b></p> <p><b>3) биохимические</b></p> <p>4) общие</p>
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	Основы научных исследований	<p><b>1. Научное исследование - это</b></p> <p>1) событие или явление, которое является основанием для заключения или подтверждения.</p> <p>2) процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию и избранное для изучения</p> <p><b>3) целенаправленное познание, результаты которого выступают в виде системы понятий, законов и теорий.</b></p> <p><b>2. Задачи подготовительного этапа научного исследования</b></p> <p>1) выбор темы исследования</p> <p>2) определение задач исследования</p> <p><b>3) все выше перечисленное</b></p> <p><b>3. Структурные элементы методики проведения научного исследования</b></p> <p>1) выбор темы исследования</p>

		<p>2) цель и задачи исследования</p> <p>3) схема исследований</p> <p><b>4) все выше перечисленные</b></p> <p><b>4.Выбрать правильную последовательность научно исследовательской работы</b></p> <p>1) выбор темы – проведение эксперимента - подготовка к эксперименту</p> <p>2) подготовка к эксперименту - выбор темы - проведение эксперимента</p> <p><b>3) выбор темы - подготовка к эксперименту - проведение эксперимента</b></p> <p><b>5.Эксперимент - это</b></p> <p><b>1) исследование, при котором объект помещается в новые для себя условиях</b></p> <p>2) исследование, при котором объект остается в естественных условиях</p> <p>3) исследование, при котором условия существования объекта постоянно меняются</p>
ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.	Экономическая теория	<p><b>1. Экономическая система решает следующие вопросы:</b></p> <p>1) что, где, для кого производить,</p> <p><b>2) что, как, для кого производить,</b></p> <p>3) когда, почему, где и кто,</p> <p>4) каковы причины безработицы и инфляции.</p> <p><b>2. Экономические издержки фирмы</b></p> <p>1) превышают явные и неявные издержки на величину нормальной прибыли</p> <p>2) не включают в себя ни явные, ни неявные издержки</p> <p>3) определяются явными (внешними) издержками</p> <p>4) состоят из неявных (внутренних) издержек фирмы</p> <p><b>6) включают в себя явные и неявные издержки фирмы</b></p> <p><b>3. Рост процентной ставки, при прочих равных условиях приведет к</b></p> <p>1) росту инвестиций</p>

		<p>2) сокращению предложения заемных средств  <b>3) сокращению инвестиций</b>  4) увеличению спроса на заемные средства  5) не влияет на объем инвестиций  <b>4. Источниками инвестиций могут быть</b>  1) амортизационные фонды  2) прибыль фирм  3) сбережения населения  4) государственные финансы  <b>5) все вышеперечисленное</b>  <b>5. Интенсивный тип экономического роста достигается за счет:</b>  1) увеличения использования ресурсов;  <b>2) более эффективного использования всех факторов производства;</b>  3) более эффективного использования фактора “труд”  4) верно все перечисленное-</p>
	<p>Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий</p>	<p><b>6. Основная цель деятельности предприятий АПК – это:</b>  1) удовлетворение потребностей населения в продовольствии;  2) снижение затрат на производство продукции;  <b>3) повышение экономической эффективности производства.</b>  <b>7. Экономическая эффективность деятельности предприятия АПК – это:</b>  1) мера удовлетворения потребностей населения в продовольственных и непродовольственных товарах сельскохозяйственного производства;  <b>2) степень рационального использования ресурсного потенциала предприятия.</b>  <b>8. Структура управления предприятием – это:</b>  1) форма разделения и кооперации труда;  2) совокупность подразделений основного, вспомогательного и обслуживающего производств;  <b>3) совокупность элементов системы управления, их взаимосвязь и соподчиненность.</b></p>

		<p><b>9. Что относится к внутренней среде предприятия:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) потребители продукции;</li> <li><b>2) средства производства, трудовые ресурсы и информация;</b></li> <li>3) поставщики ресурсов производства;</li> <li>4) органы власти.</li> </ol> <p><b>10. Форма общественного разделения труда, выражающаяся в преимущественном производстве определенных видов продукции в организации — это:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) концентрация производства;</li> <li><b>2) специализация производства;</b></li> <li>3) диверсификация.</li> </ol>
<p>ПКО – 1 Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы</p>	<p>Основы научных исследований</p>	<p><b>1.Источники информации могут быть</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) документальные</li> <li>2) электронные</li> <li><b>3) документальные и электронные</b></li> </ol> <p><b>2.Монография – это научный труд</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) в котором подробно раскрывается одна тема</b></li> <li>2) в котором может рассматриваться одновременно несколько тем</li> <li>3) только одного автора</li> </ol> <p><b>3.Автореферат диссертации - это</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) краткое изложение диссертации самим автором</b></li> <li>2) краткое изложение диссертации другим автором</li> <li>3) изложение только выводов и предложений</li> </ol> <p><b>4.Статья не включает в себя раздел</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)результаты исследований</li> <li>2) актуальность исследования</li> <li><b>3) приложения.</b></li> </ol> <p><b>5.Перед реферированием научной статьи надо</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) прочитать только выводы</li> </ol>

		<p>2) прочитать выводы и предложения</p> <p><b>3) прочитать всю статью целиком и осмыслить ее</b></p>
<p>ПКО – 2 Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности</p>	<p>Основы права</p>	<p><b>1. Какие из перечисленных отношений не регулируются гражданским правом:</b></p> <p>1) вещные;</p> <p>2) обязательные;</p> <p>3) авторские;</p> <p><b>4) чести, достоинства, доброго имени.</b></p> <p><b>2. Какие из данных субъектов являются участниками гражданско-правовых отношений:</b></p> <p>1) работник и работодатель;</p> <p><b>2) завещатель и наследник;</b></p> <p>3) гражданин-предприниматель и налоговый инспектор.</p> <p><b>3. Кто может быть субъектом исключительного права на товарный знак:</b></p> <p><b>1) коммерческая организация;</b></p> <p>2) ассоциация (союз) коммерческих или некоммерческих организаций;</p> <p>3) ассоциация (союз) коммерческих организаций.</p> <p><b>4. Формы реорганизации юридических лиц:</b></p> <p><b>1) слияние, присоединение, разделение, выделение, преобразование;</b></p> <p>2) слияние, преобразование, разделение, выделение, реструктуризация;</p> <p>3) выделение, преобразование, разделение, слияние.</p> <p><b>5. Какие из этих благ входят в состав наследства:</b></p> <p>1) право наследодателя на возмещение вреда жизни и здоровья</p> <p><b>2) право на произведение литературы;</b></p> <p>3) право на достоинство.</p>

<p>ПКО- 3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства</p>	<p>Земледелие с основами почвоведения и агрохимии</p>	<p><b>1. Выберите лучшего предшественника для посева сахарной свеклы в условиях Алтайского края.</b>  <b>1) чистый пар</b>  2) озимая рожь  3) яровая пшеница  4) пласт многолетних трав  <b>2. Выберите культуры, для которых допустим повторный посев.</b>  1) подсолнечник  <b>2) кукуруза</b>  3) лен-долгунец  <b>4) яровая пшеница</b>  <b>3. Какие из перечисленных культур меньше всего нуждаются в внесении азотных удобрений</b>  1) кукуруза  2) гречиха  <b>3) горох</b>  4) озимая рожь  <b>4. Выберите из перечисленного жиромасличные культуры.</b>  <b>1) подсолнечник</b>  <b>2) рапс</b>  3) озимая пшеница  4) гречиха  <b>5. Назовите группу пестицидов, которые применяются для защиты культурных растений от болезней.</b>  <b>1) фунгициды</b>  2) инсектициды  3) гербициды</p>
<p>ПКР- 1 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия</p>	<p><b>1. Какие вещества относятся к контаминантам?</b>  1) экологически вредные вещества;  <b>2) вещества, не способные оказывать вредное воздействие;</b>  3) экологические вредные вещества, которые способны аккумулировать пищевые продукты из окружающей среды и концентрировать их в избыточно опасных количествах.</p>



		<p><b>2. Что такое биоаккумуляция?</b></p> <p><b>1) поступление химического вещества в организм человека и животного;</b></p> <p>2) обогащение организма химическим веществом путем его поступления из окружающей среды;</p> <p>3) обогащение организма химическим веществом путем его поступления из окружающей среды и пищевой продукции.</p> <p><b>3. Какая концентрация считается предельно допустимой?</b></p> <p>1) не оказывающая вредного воздействия на окружающую среду;</p> <p><b>2) концентрация, оценивающая количество вредного вещества в окружающей среде и организме человека, которая накапливаясь в них в течение определенного промежутка времени не оказывает на них вредного воздействия и не приводит к возникновению патологий в организме человека, обнаруживаемых современными инструментальными методами анализа;</b></p> <p>3) не оказывающего вредного воздействия на организм человека.</p> <p><b>4. Какие вещества называются ксенобиотиками?</b></p> <p>1) вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами;</p> <p><b>2) вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами, не обладающие токсичностью;</b></p> <p>3) чужеродные вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами и имеющие высокую токсичность.</p> <p><b>5. Что такое безопасность пищевой продукции?</b></p> <p>1) показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм;</p> <p><b>2) показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам;</b></p> <p>3) соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам, гарантирующее отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения.</p>
--	--	--

	<p>Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья</p>	<p><b>6. Проверка соответствия показателей качества установленным требованиям, которые определены в соответствующих нормативных документах (стандартах, нормах, правилах и др.) или в технических условиях, называется</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) оценка качества товаров,</li> <li>2) <b>контроль качества товаров,</b></li> <li>3) требования к качеству товаров.</li> </ol> <p><b>7. Число единиц продукции, составляющих выборку, называют</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) массой выборки,</li> <li>2) <b>объемом выборки,</b></li> <li>3) количеством проб.</li> </ol> <p><b>8. По срокам проведения контроль делится на следующие виды:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) непрерывный,</li> <li>2) <b>периодический,</b></li> <li>3) летучий,</li> <li>4) входной,</li> <li>5) сдаточный.</li> </ol> <p><b>9. Как называется показатель качества товара, по которому оценивают его потребительские свойства и качество?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>базовый,</b></li> <li>2) определяющий,</li> <li>3) проектный.</li> </ol> <p><b>10. Санитарно-гигиеническая экспертиза - это</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) оценка свойств товаров, осуществляемая экспертами для подтверждения их санитарно-гигиенической безопасности,</li> <li>2) <b>оценка потребительских свойств товаров по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, а также показателей их количественных характеристик, осуществляемая экспертами путем проведения испытаний и/или опроса и/или на основании информации на маркировке и/или в товарно-сопроводительных документах,</b></li> </ol>
--	--	---

		<p>3) оценка ветеринарной безопасности, осуществляемая экспертами для подтверждения соответствия товаров установленным требованиям,</p> <p>4) оценка экологических свойств товаров, проводимая экспертами для установления влияния этих свойств на окружающую среду.</p>
	Методы исследования свойств молока и молочных продуктов	<p><b>11. На сколько типов подразделяются оптически активные вещества:</b></p> <p>1) три;</p> <p><b>2) два;</b></p> <p>3) пять.</p> <p><b>12. Оптически активные вещества это:</b></p> <p><b>1) среды, обладающие естественной оптической активностью;</b></p> <p>2) растворы, с искусственной оптической активностью;</p> <p>3) вещества, обладающие оптической активностью.</p> <p><b>13. На чем основан метод спектроскопии ЯМР:</b></p> <p>1) поглощении излучения света;</p> <p><b>2) на магнитных свойствах ядер;</b></p> <p>3) на измерении магнитного момента.</p> <p><b>13. Люминесценция это:</b></p> <p>1) возбуждения вещества, возникающего после испускания энергии возбуждения.</p> <p><b>2) свечения вещества, возникающего после поглощения им энергии возбуждения.</b></p> <p>3) возбуждения ультрафиолетовым излучением.</p> <p><b>14. Основные варианты атомного спектрального анализа:</b></p> <p><b>1) атомно-эмиссионный, атомно-абсорбционный;</b></p> <p>2) атомно-абсорбционный, атомно-спектральный;</p> <p>3) атомно-эмиссионный, атомно-фотометрический.</p>

<p>ПКР- 2 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства</p>	<p>Технология мяса и мясопродуктов</p>	<p><b>1. Операция по выдержке нашприцованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии в специальной камере:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) формовка</li> <li>2) термообработка</li> <li>3) охлаждение</li> <li><b>4) осадка</b></li> </ol> <p><b>2. Длительность процесса посола зависит от:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) составления фарша</li> <li>2) количества введения посолочных веществ в виде раствора</li> <li><b>3) степени измельчения и температуры</b></li> <li>4) консистенции фарша</li> </ol> <p><b>3. Какие колбасы подвергаются варке:</b></p> <p><b>1) все колбасные изделия, кроме сырокопчёных и сыровяленых колбас</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) копченые и вареные</li> <li>2) все колбасные изделия</li> <li>3) вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые</li> </ol> <p><b>4. Срок хранения полукопченых и варено-копченых колбас?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 1 месяц</li> <li>2) 2-3 суток</li> <li>3) до 10 суток</li> <li><b>4) 15 суток</b></li> </ol> <p><b>5. Длительность сушки для варёно-копченых колбас составляет ... суток?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 2-3 суток</li> <li>2) 25-30 суток</li> <li><b>3) 3-5 суток</b></li> <li>4) 10-15 суток</li> </ol>
---	--	--

	<p>Технология молока и молочных продуктов</p>	<p><b>6. Молоко в зависимости от органолептических, физико-химических и микробиологических показателей подразделяют на:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) высший, первый, второй и третий класс</li> <li><b>2) высший, первый, второй сорт и несортное</b></li> <li>3) первую, вторую и третью группы</li> </ol> <p><b>7. Йогурт отличается от других кисломолочных напитков следующим:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) повышенной кислотностью;</li> <li><b>2) повышенным содержанием сухих веществ;</b></li> <li>3) присутствием спирта;</li> <li>4) отстоем жира;</li> <li>5) низкой температурой сквашивания.</li> </ol> <p><b>8. Для чего в молоко при производстве сыра вносятся азотнокислые калий или натрий ?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) для обеспечения вкусовых достоинств сыра</li> <li><b>2) для предотвращения вспучивания сыров</b></li> <li>3) для улучшения свертывающей активности молока</li> <li>4) для предотвращения развития плесеней и грибов</li> </ol> <p><b>9. Что относится к вторичному молочному сыру.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) обрат, сыворотка, пахта.</li> <li><b>2) обезжиренное молоко, молочная сыворотка, пахта.</b></li> <li>3) обезжиренное молоко, пахта, казеин.</li> </ol> <p><b>10. В производстве молочных консервов используют, ксероанабиоз это.....</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) стерилизация</li> <li>2) повышение давления</li> <li><b>3) высушивание</b></li> <li>4) пастеризация</li> <li>5) стерилизация, пастеризация.</li> </ol>
--	---	---

	<p>Технология переработки продукции пчеловодства, пантового оленеводства</p>	<p><b>11. В состав здоровой пчелиной семьи не входит</b>  <b>1) трутовка;</b>  <b>2) трутень;</b>  3) матка.  <b>12.Каким видом корма для пчел является мед:</b>  1) белковым;  2) минеральным;  <b>3) углеводным.</b>  <b>13. Пчелиный яд отбирают у пчел</b>  <b>1) рабочих;</b>  2) трутней;  3) матки.  <b>14. Второй отросток панта марала называется</b>  1) надглазничный;  2) второй;  3) средний;  <b>4) ледяной.</b>  <b>15. Цвет готовых консервированных хвостов</b>  1) светло-серый;  <b>2) почти черный;</b>  3) зелено-коричневый.</p>
	<p>Технология рыбы и рыбных продуктов</p>	<p><b>16. Организм рыбы приобретает сходство со взрослой особью в период:</b>  1) эмбриональный;  2) личиночный;  <b>3) мальковый.</b>  <b>17. На плодовитость рыбы оказывает влияние в первую очередь фактор:</b>  <b>1) размер икры;</b>  2) температура;  3) количество корма.  <b>18. Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают</b></p>

		<p><b>вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) альбумины;</li> <li>2) глобулины;</li> <li><b>3) экстрактивные;</b></li> <li>4) коллаген.</li> </ol> <p><b>19. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) осетр, горбуша, окунь;</li> <li><b>2) горбуша, сёмга, форель;</b></li> <li>3) сёмга, форель, севрюга;</li> <li>4) треска, судак, сельдь.</li> </ol> <p><b>20. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 5° - 6°C;</li> <li><b>2) 10° - 12°C;</b></li> <li>3) 18° - 20°C;</li> <li>4) 1° - 2°C.</li> </ol>
	<p>Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p><b>21. Группа каких микроорганизмов устойчива к действию низких температур?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) мезофиллы</li> <li>2) термофилы</li> <li><b>3) психрофилы</b></li> </ol> <p><b>22. Группа каких микроорганизмов устойчива к действию высоких температур?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) мезофиллы</li> <li><b>2) термофилы</b></li> <li>3) психрофилы</li> </ol> <p><b>23. Послеубойное обсеменение мяса происходит при:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) попадании микробов во время убоя животных</b></li> <li>2) при ослаблении естественной сопротивляемости (резистентности) организма</li> <li>4. при кормлении</li> </ol> <p><b>24. К концу охлаждения в глубоких слоях мяса температура должна достигать:</b></p>

		1)- 5°C <b>2) 0-4°C</b> 3) 10°C <b>25. Мороженое мясо рекомендуется хранить при температуре:</b> <b>1) -12°C и ниже</b> 2) - 5°C 3) - 3°C
ПКО-4 Способен реализовывать технологий переработки продукции плодородства и овощеводства	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	<b>1. Какой вид продукции не относится к натуральным овощным консервам?</b> 1) зеленый горошек; 2) кукуруза сахарная; <b>3) икра из кабачков;</b> 4) фасоль стручковая. <b>2. Что по современной классификации принципов и модификаций консервирования (по Я.Я.Никитинскому) понимают под термином ацидоценоанабиоз?</b> <b>1) добавление к овощным маринадам уксусной эссенции;</b> 2) замораживание овощей; 3) замачивание яблок с солодом в дубовых бочках; 4) нагревание паром овощей и плодов до температуры 75°C <b>3. Как по современной классификации принципов и модификаций консервирования называют маринование томатов и огурцов?</b> 1) аноксианабиоз; 2) наркоанабиоз; 3). криоанабиоз; <b>4) ацидоанабиоз</b> <b>4. Сколько существует режимов хранения свежей сочной продукции?</b> <b>1) четыре;</b> 2) три; 3) два;



		<p>4) один.</p> <p><b>5. С какой целью выполняют бланширование овощей и плодов?</b></p> <p>1) для усиления запаха и вкуса;</p> <p>2) для поддержания свежести;</p> <p><b>3) для размягчения мякоти;</b></p> <p>4) для сохранения естественной окраски</p>
<p>ПКО-5 Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции</p>	<p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства</p>	<p><b>1. Какой стадии зрелости не выделяют у овощей и плодов?</b></p> <p>1) съёмной;</p> <p><b>2) восковой;</b></p> <p>3) потребительской;</p> <p>4) технической.</p> <p><b>2. Какие типы хранилищ не используют для хранения картофеля и овощей?</b></p> <p>1) кирпичные, заглублённые в грунт, с активной вентиляцией;</p> <p>2) панельные, крупногабаритные, с наличием холодильного оборудования;</p> <p><b>3) деревянные, ангарного типа, с металлическими решётками для освещения и вентиляции;</b></p> <p>4) железобетонные, камерного типа, с регулируемой газовой средой.</p> <p><b>3. Какую потерю у картофеля не относят к группе естественных?</b></p> <p>1) увядание клубней;</p> <p>2) распад крахмала при дыхании клеток;</p> <p>3) наличие эпифитных бактерий на поверхности клубней;</p> <p><b>4) образование кожуры после уборки.</b></p> <p><b>4. Какого способа укладки яблок внутри тары не применяют на практике?</b></p> <p><b>1) восходящего;</b></p> <p>2) рядового;</p> <p>3) шахматного;</p>

		<p>4) диагонального.</p> <p><b>5. Какой приём даёт возможность увеличить сохранность и предотвращает увядание чеснока при хранении?</b></p> <p>1) замораживание головок;  2) обработка головок поваренной солью;  3) прафинирование головок;  <b>4) обработка головок болтушкой из глины и медного купороса</b></p>
<p>ПКО-6 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Физиология и биохимия растений</p>	<p><b>1. Процесс дыхания описывается следующим уравнением</b></p> <p>1) <math>C_6H_{12}O_6 + 6O_2 + 38ATФ + 38H_2O = 6CO_2 + 6H_2O + 38ADФ + 38P_H</math>  <b>2) <math>C_6H_{12}O_6 + 6O_2 + 38ADФ + 38P_H = 6CO_2 + 6H_2O + 38ATФ</math></b>  3) <math>2C_3H_6O_3 + 6O_2 + 6H_2O + 36ADФ + 36P_H = 6CO_2 + 36H_2O + 36ATФ</math>  4) <math>C_6H_{12}O_6 + 4NO_3 \rightarrow 6CO_2 + 6H_2O + N_2 + ATФ</math></p> <p><b>2. Критическая влажность при хранении семян зерновых культур, %</b></p> <p>1) 9-10  <b>2) 12-14</b>  3) 14-15  4) 15-16</p> <p><b>3. Режимы хранения капусты и корнеплодов</b></p> <p>1) температура 0-2 °С и относительная влажность воздуха 90-95%  2) температура 0-2 °С и относительная влажность воздуха 80-90%  <b>3) температура 2-3 °С и относительная влажность воздуха 80-90%</b>  4) температура 2-3 °С и относительная влажность воздуха 90-95%</p> <p><b>4. Для снижения интенсивности дыхания семян, хранящихся в насыпи, применяют</b></p> <p>1) переработку  <b>2) активное вентилирование</b>  3) холодильные камеры  4) сжигание</p> <p><b>5. Критическая влажность при хранении семян масличных культур, %</b></p> <p><b>1) 9-10</b>  2) 12-14</p>

		3) 14-15 4) 15-16
	Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции	<p><b>6. По характеру использования выделяют зерносушиллки:</b></p> 1) шахтные, барабанные, камерные, трубные; 2) конвективные и контактные; 3) прямоточные и рециркуляционные; <b>4) стационарные и передвижные.</b> <p><b>7. По конструктивным признакам выделяют зерносушиллки:</b></p> 1) шахтные, барабанные, камерные, трубные; 2) конвективные и контактные; <b>3) прямоточные и рециркуляционные;</b> 4) стационарные и передвижные: <p><b>8. По характеру движения зерна при сушке выделяют зерносушиллки:</b></p> 1) шахтные, барабанные, камерные, трубные; <b>2) конвективные и контактные;</b> 3) прямоточные и рециркуляционные; 4) стационарные и передвижные? <p><b>9. По способу подвода тепла выделяют зерносушиллки:</b></p> <b>1) шахтные, барабанные, камерные, трубные;</b> 2) конвективные и контактные; 3) прямоточные и рециркуляционные; 4) стационарные и передвижные? <p><b>10. Активное вентилирование:</b></p> 1) это интенсивное продувание насыпи зерна атмосферный. гретый или искусственно охлажденным воздухом, проводимое с целью сохранения количества и улучшения качества зерна в процессе хранения <b>2) применяют для предотвращения возникновения очагов самосогревания, выравнивания температуры и влажности в зерновой насыпи. уменьшения энергии дыхания, угнетения развития и угнетения развития и жизнедеятельности микроорганизмов</b>

		<p>3) проводят для затормаживания всех физиологических и микробиологических процессов в насыпях. При этом температуру насыпи снижают до 0-10<sup>0</sup> С:</p> <p>4) это обработка теплым воздухом, способствует ускорению, послеуборочного дозревания, сохраняет жизнеспособность при длительном хранении зерна. повышает его энергию прорастания и всхожесть,</p>
ПКО- 7 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	Производство продукции животноводства	<p><b>1. Период от отёла до плодотворного осеменения называется:</b></p> <p>1) сухостойный;</p> <p><b>2) сервис-период;</b></p> <p>3) лактационный.</p> <p><b>2. Молочность свиноматок определяется:</b></p> <p>1) по результатам суточных удоев;</p> <p>2) массой свиноматки за первые 21 день лактации;</p> <p><b>3) массой всех поросят в 21 день.</b></p> <p><b>3. Руно взрослых овец какого направления продуктивности состоит только из пуховых волокон?</b></p> <p><b>1) тонкорунные;</b></p> <p>2) полутонкорунные;</p> <p>3) полугрубошерстного;</p> <p>4) грубошерстного</p> <p><b>4. Рыбы, размножающиеся на каменистом грунте обычно в реках, на течении или на дне озер, относят к экологической группе:</b></p> <p>1) псаммофилы;</p> <p><b>2) литофилы;</b></p> <p>3) фитофилы.</p> <p><b>5. Основную работу в пчелиной семье выполняет</b></p> <p>1) матка</p> <p>2) трутень</p> <p><b>3) рабочая пчела</b></p>

	Технология хранения и переработки продукции животноводства	<p><b>6. При маркировке тушек птицы, какие показатели учитывают:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) вид и возраст</b></li> <li>2) возраст и пол</li> <li>3) вид, возраст, пол и массу</li> </ol> <p><b>7. Пуховые волокна вырастают:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) из первичного и вторичного фолликула.</li> <li>2) из первичных фолликул.</li> <li><b>3) из вторичных фолликул.</b></li> </ol> <p><b>8. Шерсть с переследом, чесоточная, сечка, базовая</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сорная шерсть</li> <li><b>2) дефектная шерсть</b></li> <li>3) овечья шерсть</li> </ol> <p><b>9. В зависимости от длины шерсти шкуры овец делятся на:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) голяк, полушерстные, шерстные</b></li> <li>2) голяк, кожевальные, длинношерстные</li> <li>3) голяк, короткошерстные, длинношерстные</li> </ol>
	Разведение с основами воспроизводства животных	<p><b>10. Назовите самую жирномолочную породу:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1) джерсейская;</b></li> <li>2) черно-пестрая;</li> <li>3) швицкая;</li> <li>4) чёрно-пёстрая.</li> </ol> <p><b>11. Подбор – это:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) разведение животных одной породы;</li> <li>2) разведение животных разных линий;</li> <li>3) разведение животных разных видов;</li> <li><b>4) составление родительских пар.</b></li> </ol> <p><b>12. Спаривание животных, находящихся в родстве:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) отбор;</li> <li><b>2) инбридинг;</b></li> <li>3) подбор;</li> <li>4) аутбридинг.</li> </ol>

		<b>13. Методы получения спермы делятся:</b> 1) на влагалищные, уретральные, фистульный; <b>2) на уретральные, хирургический, влагалищные;</b> 3) на хирургический, губочный, уретральные; 4) на губочный, зеркальный. <b>14. Методы диагностики субклинических маститов:</b> 1) внутренние; <b>2) лабораторные;</b> 3) наружные; 4) нет правильного ответа.
--	--	--

## 2. Показатели, критерии и шкала для оценивания сформированности компетенций

Контролируемые результаты	Оценки сформированности компетенций			
	Неудовлетворительно (2)	Удовлетворительно (3)	Хорошо (4)	Отлично (5)
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков	При решении стандарт-	Имеется минимальный	Продemonстрированы базовые	Продemonстрированы навыки
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач.	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в

		достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий

### 3. Процедура оценивания компетенций

Тестирование используется для оценки освоения обучающимися сформированности компетенций. Тесты представляют собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющих упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично» (5), «хорошо»(4), «удовлетворительно»(3) или «неудовлетворительно»(2).

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%

Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

### 4 Документ (ведомость), подтверждающий освоение компетенций

#### 4 Документ (ведомость), подтверждающий освоение компетенций

ФИО обучающегося _____	Подпись _____
------------------------	---------------

			преподавателя
Индекс компетенции	Содержание компетенции	Показатель оценивания компетенции	
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных 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-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде		
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)		
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах		
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни		
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций		
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;		
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;		
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;		
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;		
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;		
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.		
ПКО-1	Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы		



ПКО-2	Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности		
ПКО-3	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства		
ПКР-1	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки		
ПКР-2	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства		
ПКО- 4	Способен реализовывать технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства		
ПКО-5	Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции		
ПКО-6	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции		
ПКО-7	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства		