

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Минаев Евгений Анатольевич  
Должность: Директор Института агроэкологии  
Дата подписания: 05.06.2025 12:36:45  
Уникальный программный ключ:  
228e9f4f78f4404f7c9d659181ea0dcc42a2a144

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**ИНСТИТУТ АГРОЭКОЛОГИИ – филиал ФГБОУ ВО ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГАУ**

**СОГЛАСОВАНО**  
Генеральный директор  
АО «Мукомольный завод «МуЗа»  
И. Н. Кравченко  
«20» мая 2024 г.



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор Института агроэкологии  
  
Е.А. Минаев  
«20» мая 2025 г.

Кафедра агротехнологий и экологии

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

сформированности результатов (компетенций) освоения программы бакалавриата

Направление подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

Направленность **Технология производства, хранения и переработки продукции  
растениеводства и животноводства**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**

Квалификация – **бакалавр**  
Форма обучения – **очная, заочная**

Миасское  
2025

1. Оценочные материалы для оценки уровня сформированности компетенций у выпускников образовательной программы 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль – Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства

| Компетенция                                                                                                                         | Индикатор                                                                                       | Название дисциплины                                    | Тестовые задания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | ИД-1 УК-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи | Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы | <p>1. Для воспалительного процесса характерны следующие клинические признаки:</p> <p>{ ~анемия<br/>~гиперемия<br/>~припухание<br/>~снижение температуры<br/>=повышение температуры }</p> <p>2. Под ограниченным гнойным воспалением в органе или тканях с образованием гнойной полости и скоплением в ней гноя понимается:</p> <p>{ ~фурункул<br/>~карбункул<br/>=абсцесс<br/>~флегмона<br/>~хирургический сепсис }</p> <p>3. Основными причинами диспепсии молодняка крупного рогатого скота является:</p> <p>{ ~не доброкачественные корма<br/>~кормление из соски<br/>=кормление из ведра<br/>~качественные корма }</p> <p>4. Мясо с признаками загара:</p> <p>{ ~разрубают, замораживают и реализуют без каких-либо ограничений<br/>~разрубают и реализуют без каких-либо ограничений<br/>=разрубают, активно вентилируют в течение суток, после чего проводят его ветеринарно-санитарную оценку<br/>~разрубают и консервируют поваренной солью }</p> <p>5. В каких случаях не проводят бактериологическое исследование мяса?</p> <p>{ ~при плохом обескровливании мяса<br/>~при отсутствии ветеринарного документа на мясо<br/>=при доставке мяса на рынок без клейма, головы и внутренних органов<br/>~если мясо не свежее }</p> |

|  |                                                                                                    |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ИД-2 УК-1 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи | Производство продукции животноводства | <p>1. Породы коров молочного направления продуктивности:<br/> {=Айрширская, джерсейская<br/> ~Абердин-ангуская, галловейская<br/> ~Симментальская, бестужевская<br/> 2. ~Бурая карпатская, ярославская} Тип конституции, характерный для крупного рогатого скота мясного направления продуктивности:<br/> {=рыхлый<br/> ~плотный<br/> ~нежный<br/> ~грубый}<br/> 3. Половая зрелость у свинок наступает:<br/> {=4...5 месяцев<br/> ~7 месяцев<br/> ~9 месяцев<br/> ~11 месяцев}<br/> 4. Физиологическая зрелость телок наступает в возрасте:<br/> {~11...14 месяцев<br/> =15...18 месяцев<br/> ~19...22 месяцев<br/> ~23...26 месяцев}<br/> 5. Пик лактации у коров наступает:<br/> {~после отела<br/> =на 2...3 месяце<br/> ~на 4...5 месяце<br/> ~на 6...7 месяце}</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                 |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ИД-3 УК-1 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки | Производство продукции животноводства | <p>1. Молочность свиноматок определяется:</p> <p>1 - по массе молока, потребляемого поросятами в первый день опоросасвиньи</p> <p>2 - по массе гнезда в 21 - дневном возрасте поросят 3 - по массе поросят - отъемышей в возрасте 40 дней</p> <p>4 - по массе молока, потребленного поросятами в первый день опороса свиньи, умноженной на 30</p> <p>2. Живая масса поросенка при рождении в среднем составляет: 1 - 0,5...0,9 кг</p> <p>2 - 1...1,3 кг</p> <p>3 - 1,5...2 кг</p> <p>4 - 2,2...2,5 кг</p> <p>3. В каком возрасте проводится отъем ягнят от маток? 1 - 1...2 мес.</p> <p>2 - 3...4 мес.</p> <p>3 - 5...6 мес.</p> <p>4 - 7...8 мес.</p> <p>4. Возраст, в котором забивают ягнят на смушки: 1 - 3...5 дней</p> <p>2 - 15 дней</p> <p>3 - 30 дней</p> <p>- 45 дней</p> <p>5. Период от начала яйценоскости до очередной линьки называется 1 - интенсивность яйценоскости</p> <p>2 - биологический цикл яйценоскости</p> <p>3 - половая зрелость</p> <p>- оплодотворенность</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                   |                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>ИД-4 УК-1 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p> | <p>Технология переработки и хранения продукции животноводства</p> | <p>1. Порядок приготовления бактериальных заквасок следующий:<br/>         { ~основная, рабочая, вторичная<br/>         =основная, вторичная, рабочая<br/>         ~рабочая, вторичная, основная<br/>         2. ~рабочая, основная, вторичная }<br/>         Продукт из натурального молока или молока и пищевых наполнителей, которые в результате специальной обработки (сгущения, высушивания, стерилизации, добавления осмотически деятельных веществ) и упаковки могут длительное время сохранять свои свойства без изменений называют:<br/>         { ~кефиром<br/>         ~сыром<br/>         =консервами }<br/>         3. Белковый кисломолочный продукт, получаемый из цельного, нормализованного или обезжиренного пастеризованного молока путем сквашивания закваской, приготовленной на чистых культурах молочнокислых бактерий, и отделением сыворотки от сгустка называют:<br/>         { ~сметаной<br/>         =сыром<br/>         ~маслом<br/>         ~джемом }<br/>         4. Свежее мясо имеет следующие характеристики по внешнему виду и цвету:<br/>         { ~корочка подсыхая, покрыта слизью серовато-коричневого цвета или плесенью<br/>         =корочка подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета<br/>         ~корочка местами увлажнена, слегка липкая, потемневшая }<br/>         5. Отделением мышечной, жировой и соединительной ткани (мякоти) от костей, называют:<br/>         { =жиловкой<br/>         ~обвалкой<br/>         ~разделкой }</p> |
|  | <p>ИД-5 УК-1 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>                                                                                                                      | <p>Технология переработки и хранения продукции животноводства</p> | <p><u>Задание 1.</u><br/>         Среднюю пробу молока берут из фляги:<br/>         1- из каждой<br/>         2- из каждой второй<br/>         3- из каждой пятой <u>Задание 2.</u></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                     |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                     | новодства                                                                       | <p>Для полного санитарно-гигиенического исследования молока объем пробы должен быть не менее, в миллилитрах:</p> <p>1- 100 мл.<br/>2- 150 мл.<br/>3- 200 мл.<br/>4- 250 мл.</p> <p><u>Задание 3.</u></p> <p>Молоко не консервируют:</p> <p>1- хромпиком<br/>2- гидроксидом натрия<br/>3- формалином<br/>4- перекисью водорода</p> <p><u>Задание 4.</u></p> <p>Для определения термоустойчивости молока используют спирт с концентрациями, в процентах:</p> <p>1- 65, 70, 75, 80, 85.<br/>2- 68, 70, 72, 74, 76.<br/>3- 68, 70, 72, 75, 80.<br/>4- не используют</p> <p><u>Задание 5.</u></p> <p>Допустимые потери молочного жира при сепарировании составляют, в процентах: 1- 0,3 %<br/>2- 0,4 %<br/>3- 0,5 %<br/>4- 0,6 %</p>                                                                                                                                         |
| 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 | ИД-1 УК-2 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач | Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий | <p>1. Организация сельскохозяйственного и пищевого производства – это: { ~инструмент познания сложных объектов и явлений, при этом исследуемые объекты рассматриваются как система, т.е. множество связанных между собой компонентов, упорядоченное по отношениям, обладающее определенными свойствами и характеризующееся единством ~умение добиваться поставленных целей с помощью руководства трудом, интеллектом людей и их мотивами поведения, а также это управление социально-экономическими процессами на уровне организации =наука, раскрывающая и объясняющая закономерности, принципы, методы, формы рационального построения и осуществления эффективной деятельности сельскохозяйственных предприятий во взаимодействии с предприятиями других сфер агропромышленного комплекса }</p> <p>2. Проект рационального построения хозяйства, разработанный в</p> |

|                      |                                                                                                           |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      |                                                                                                           |                                                                                 | <p>соответствии с перспективной специализацией, – это:<br/> {~пятилетний план<br/> =план организационно-хозяйственного устройства<br/> ~программа развития хозяйства на долгосрочную перспективу}</p> <p>3. Годовое планирование представляет собой ...<br/> {~проект его рационального построения, в котором все отрасли и элементы производства находятся в научно обоснованных пропорциях, обеспечивающих расширенное воспроизводство и рентабельное ведение хозяйства<br/> =производственную, финансовую и социальную программу его развития на предстоящий календарный год<br/> ~план агротехнических и организационно-экономических мероприятий по возделыванию одной или группы однородных по технологии сельскохозяйственных культур с расчетом себестоимости конечной продукции растениеводства}</p> <p>4. Бизнес-план разрабатывается для ...<br/> {~детального планирования производства продукции<br/> ~определения производственной мощности хозяйства<br/> =выявление экономической эффективности инвестиционного проекта}</p> <p>5. Технологическая карта представляет собой ...<br/> {~производственную, финансовую и социальную программу его развития на предстоящий календарный год<br/> ~всестороннее (правовое, организационное, технико-экономическое, маркетинговое, финансовое) обоснование инвестиционного проекта<br/> =план агротехнических и организационно-экономических мероприятий по возделыванию одной или группы однородных по технологии сельскохозяйственных культур с расчетом себестоимости конечной продукции растениеводства}</p> |
| ИД-2 УК-2 Проектиру- | ет решение конкретной задачи проекта, выбора оптимального способа решения, исходя из действующих правовых | Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий | <p>1 Показатель, характеризующий стоимость земельного участка определённого качества и местоположения, рассчитанную, исходя из потенциального дохода на расчётный срок окупаемости – это:<br/> а. арендная плата;<br/> б. бонитировка почв;<br/> в. нормативная цена земли; г. земельный налог.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|  |                                                                                          |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | норм и имеющихся ресурсов и ограничений                                                  |                                                                                 | <p>2 Качественная оценка земельных угодий для определения сравнительной ценности земель по их природным (естественноисторическим) свойствам – это:</p> <p>а. экономическая оценка земель; б. бонитировка почв или грунтов; в. установление арендной платы;</p> <p>г. определение вида собственности на землю.</p> <p>3 Оценка земель сельскохозяйственного назначения по производительным свойствам земли, выраженная в системе натуральных, стоимостных и относительных показателей – это:</p> <p>а. экономическая оценка земель; б. установление арендной платы; в. бонитировка почв или грунтов;</p> <p>г. определение вида собственности на землю.</p> <p>4 В процессе производства ... не изменяют своей первоначальной натуральной формы, на вновь созданную продукцию или выполненную работу они переносят стоимость по частям, по мере физического износа, т.к. находятся и используются в хозяйстве на протяжении многих циклов производства продукции.</p> <p>а. оборотные средства; б. основные средства; в. средства обращения; г. средства труда</p> <p>5 Главным собственным источником образования и обновления основных фондов являются:</p> <p>а. кредиты;</p> <p>б. прибыль предприятия; в. займы;</p> <p>г. амортизационные отчисления</p> |
|  | ИД-3 УК-2 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время | Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий | <p>1. Теория принятия организационно-управленческого решения – это...:</p> <p>А. Отождествление процесса принятия решения со всем процессом управления;</p> <p>Б. Процесс принятия решения как выбор наилучшего из множества для ликвидации проблемы;</p> <p>В. Процесс принятия решения как выбор альтернативы руководителя;</p> <p>Г. Процесс управления организацией.</p> <p>2. Принятое организационно-управленческое решение влияет на:</p> <p>А. Сотрудников организации; Б. На организацию в целом; В. На внешнюю среду;</p> <p>Г. На лицо, принявшее это решение.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                              |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                              |                                                                                 | <p>3. Организационно-управленческого решения решение – это:</p> <p>А. Выбор альтернативы;</p> <p>Б. Результат анализа, прогнозирования, оптимизации, экономического обоснования и выбора альтернативы из множества вариантов достижения конкретной цели;</p> <p>В. Выбор альтернативы руководителем;</p> <p>Г. Выбор, который должен сделать руководитель, чтобы выполнить обязанности, обусловленные занимаемой им должностью.</p> <p>4. Лицо, принимающее решение несет ответственность за:</p> <p>А. Решения, принятые в условиях риска;Б. «Непродуманные» решения;</p> <p>В. «Моральные» решения;</p> <p>Г. За все принимаемые им решения.</p> <p>5. Цель организационно-управленческого решения заключается в:</p> <p>А. Принятии управленцем решения, чтобы выполнить обязанности, обусловленные занимаемой должностью;</p> <p>Б. Принятии верного управленческого решения;</p> <p>В. Достижение поставленных перед организацией целей; Г. Удовлетворение «запросов и прихотей» администрации.</p> |
| ИД-4 УК-2 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта | Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий | <p>1 Экономический анализ является составной частью:</p> <p>а. управленческого учета на предприятии;</p> <p>б. системы управления хозяйственной деятельностью предприятия;в. финансового учета на предприятии</p> <p>г. разработки социального плана развития предприятия</p> <p>2 Анализ финансово-хозяйственной деятельности (АФХД) можно рассматривать как:</p> <p>а. макроэкономический анализ;б. микроэкономический анализ; в. статистический анализ;</p> <p>г. анализ производства товаров и услуг. 3 Роль анализа в управлении предприятием - это:</p> <p>а. основа разработки планов и принятия управленческих решений;</p> <p>б. разработка бюджета предприятия;в. одна из функций управления;</p> <p>г. составляющая системы контроля на предприятии;</p> <p>4 Предметом анализа финансово-хозяйственной деятельности является:</p> <p>а. планирование, учет, анализ и принятие управленческого решения;</p> <p>б. экономические результаты деятельности предприятия;</p>                      |

|                                                                                            |                                                                                                                                          |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                            |                                                                                                                                          |            | <p>в. причинно-следственные связи экономических явлений и процес-сов;<br/> г. изучение характера действий экономических явлений и процес-сов в конкретных условиях производства.</p> <p>5 Основными требованиями, предъявляемыми к АФХД, являются:</p> <p>а. охват одного из направлений финансово-хозяйственной деятельности объекта исследования;</p> <p>б. объективность, конкретность и точность, отражение объективной действительности;</p> <p>в. охват всех сторон и звеньев финансово-хозяйственной деятельности объекта исследования;</p> <p>г. учет факторов и условий производства.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и ре- ализовывать свою роль в команде | ИД-1 УК-3 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде | Психология | <p>1. Активное вмешательство исследователя в деятельность испытуемого с целью создания условий для установления психологического факта называется ... а) контент-анализом б) анализом продуктов деятельности в) беседой г) <b>экспериментом</b></p> <p>2. Направление в психологии, изучающее проблемы развития личности, её активности, самоактуализации и самосовершенствования, свободы выбора и стремления к высшим ценностям, что проявляется в стремлении к справедливости, красоте и истине, известно как ... а) когнитивная психология б) бихевиоризм в) фрейдизм г) <b>гуманистическая психология</b></p> <p>Принцип, требующий установления причинно-следственных связей в процессе возникновения психических явлений — это принцип ...</p> <p>а) управления б) развития в) <b>детерминизма</b> г) системности</p> <p>4. Философской основой гуманистической психологии является .. а) позитивизм б) <b>экзистенциализм</b> в) прагматизм г) рационализм</p> |
|                                                                                            | ИД-2 УК-3 Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности  | Психология | <p>1. Психология как самостоятельная наука оформилась:</p> <p>а) в 40-х гг. XIX в.;</p> <p>б) в 80-х гг. XIX в.;</p> <p>в) в 90-х гг. XIX в.;</p> <p>г) в начале XX в.</p> <p>2. Высшая форма психического отражения, свойственная только человеку, интегрирующая все другие формы отражения, называется:</p> <p>а) эмоцией;</p> <p>б) рефлексией; в) сознанием; г) волей.</p> <p>3. Изменение чувствительности для приспособления к внешним условиям известно как:</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                                                        |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                        |            | <p>а) аккомодация;б) адаптация;<br/>в) синестезия;<br/>г) сенсibilизация.</p> <p>4. Системное социальное качество, приобретаемое индивидом в деятельности и общении, называется:<br/>а) личность; б) мотивация;<br/>в) темперамент;г) задатки.</p> <p>5. Какой тип темперамента имеет преимущества в монотонных видах работы:<br/>а) холерик; б) сангвиник;<br/>в) меланхолик;г) флегматик.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ИД-3 УК-3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата  | Психология | <p>1. Уровень развития психики присущий только человеку – это ... а) сенсорная психика б) перцептивная психика в) элементарный интеллект г) <b>сознание</b></p> <p>2. Свойства человека, обусловленные генетическими факторами, – это:<br/>а) Воспитанность б) Авторитет в) <b>Задатки</b> г) равнодушие</p> <p>3. Какой из перечисленных методов воспитания не является методом формирования сознания:<br/>а) убеждение; б) разъяснение;в) беседа;<br/>г) педагогическое требование.</p> <p>4. Процесс развития психики от простейших до сознания человека называется:<br/>а) социогенезом;<br/>б) антропогенезом;<br/>в) онтогенезом;<br/>г) филогенез.</p> <p>5. Центральной категорией психологии познавательных процессов является:<br/>а) отношение;б) отражение;в) установка; г) восприятие.</p> |
| ИД-4 УК-3 Эффективно взаимодействует с другими членами команды,в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации | Психология | <p>1. Основными признаками коллектива являются:<br/>а) разнообразие социальных ролей;б) традиции;<br/>в) наличие общей цели и совместной деятельности;г) общность ценностных ориентаций.</p> <p>2. Многоплановый процесс развития контактов между людьми, порождаемый потребностями совместной деятельности, называется:</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                    |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                        | результатов работы команды                                                                                                                                                         |                  | <p>а) социум;<br/> б) привязанностью;<br/> в) общением;<br/> г) взаимоотношением.</p> <p>3. Сторона общения, в основе которой лежит взаимный обмен информацией между партнерами по общению, передача и прием знаний, мнений, чувств, называется:<br/> а) коммуникативной; б) интерактивной;<br/> в) перцептивной; г) социальной.</p> <p>4. Способность человека удерживать в центре внимания определённое число разнородных объектов одновременно, называется:<br/> а) подвижностью внимания; б) распределением внимания; в) устойчивостью внимания; г) концентрацией внимания.</p> <p>5. Вид памяти, основанный на установлении в запоминаемом материале смысловых связей, называется памятью:<br/> а) механической; б) логической;<br/> в) эмоциональной; г) аудиальной.</p> |
| УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | ИД-1 УК-4 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами | Иностранный язык | <p>1. Please give me a cup of coffee with _____ cream.<br/> { ~a<br/> ~the<br/> = -<br/> ~any }</p> <p>2. _____ war is a terrible thing.<br/> { ~The<br/> ~ _____<br/> =A<br/> ~These }</p> <p>3. This is Petrov. _____ is my friend<br/> { ~She<br/> =He<br/> ~It }</p> <p>4. My friends and I are students. _____ are in the hostel.<br/> { ~They<br/> =We<br/> ~He }</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|  |                                                                                                                                                                                                           |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                           |                                        | <p>5. His father_____on the farm.<br/>         { ~to work<br/>         ~work<br/>         =works }</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <p>ИД-2 УК-4 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках</p> | <p>Культура речи и деловое общение</p> | <p>1. К средствам невербальной коммуникации относятся:<br/>         { =Все ответы верны<br/>         ~Кинесика<br/>         ~Проксемика<br/>         ~Такетика }</p> <p>1. Отметьте слова, в которых ударение поставлено правильно.<br/>         { =шампúры<br/>         ~избáлованный<br/>         ~ката́лог<br/>         =позвонúт<br/>         =то́рты<br/>         ~кофе-латтé<br/>         =догово́р<br/>         ~сливо́вый }</p> <p>3. Числительные использованы правильно:<br/>         { =стоимость пальто от девятиста пятидесяти рублей<br/>         ~достаточно четырехсот шестидесяти восьми килограммов<br/>         ~обратиться к восьмисот девяносто двум зрителям<br/>         =дом с четырьмя комнатами<br/>         ~дом находится в полутора километрах от станции }</p> <p>4. Правильным является сочетание слов:<br/>         { =играть роль<br/>         ~заслужить известность<br/>         ~придавать внимание<br/>         =одержать победу<br/>         ~поднять тост<br/>         ~уморить червячка<br/>         =пускать пыль в глаза<br/>         ~положить в долгий ящик }</p> |

|                                                                                                                                                                                                       |                                 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                       |                                 |  | <p>5. Склоняются следующие фамилии:<br/> {~Александр Живаго<br/> =Владимир Станкевич<br/> ~Нина Коршук<br/> =Чарльз Дарвин<br/> =Джек Лондон<br/> ~Алексей Кузьменко}</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ИД-3 УК-4 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках | Культура речи и деловое общение |  | <p>1. Какие требования предъявляются к языку и стилю документов?<br/> а) однозначность используемых слов и терминов;<br/> б) соблюдение лексических, грамматических, стилистических норм; в) использование эмоционально-экспрессивной лексики;<br/> г) смысловая достаточность и лаконичность текста.</p> <p>2. В официально-деловых текстах не употребляются...<br/> а) риторические вопросы б) деепричастные обороты в) причастные обороты<br/> г) сложные предложения</p> <p>3. В официально-деловых текстах неуместно употребление предложно-падежной формы...<br/> а) из-за болезни<br/> б) в связи с болезнью в) по причине болезней г) вследствие болезни</p> <p>4. Употребление предлога благодаря неуместно в словосочетании...<br/> а) низкая производительность труда б) внедрение новой технологии<br/> в) помощь соседей<br/> г) эффективная работа отдела</p> <p>5. Языковые стандарты, готовые устойчивые обороты, являющиеся необходимыми элементами деловых бумаг, – это...<br/> а) речевые клише б) речевые штампы в) фразеологизмы г) крылатые слова</p> |
| ИД-4 УК-4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:<br>• внимательно слушая и пытаясь понять суть идей           | Культура речи и деловое общение |  | <p>1. В каких случаях этикет допускает обращение к адресату на «ты»?<br/> а) к хорошо знакомому адресату;<br/> б) в официальной обстановке общения;<br/> в) при подчеркнуто вежливом, сдержанном отношении к адресату; г) к равному или младшему (по положению, возрасту) адресату.</p> <p>2. Данному определению: «вид деятельности, в ходе которого происходит взаимный обмен информацией между участниками», наиболее соответствует термин:<br/> а) познание б) обычай</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|  |                                                                                                                                                                                              |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>других, даже если они противоречат собственным воззрениям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы;</li> </ul> |                         | <p>в) общение +</p> <p>3. Какое словосочетание характерно для официально-делового стиля?</p> <p>а) освободить от занимаемой должности б) заседать два часа</p> <p>в) давать деньги на семью</p> <p>г) отправиться в поход</p> <p>4. Процесс, который называется общением:</p> <p>а) множественные, непосредственные контакты незнакомых людей, а также коммуникация, опосредованная различными видами массовой информации</p> <p>б) сложный процесс взаимодействия между людьми, заключающийся в обмене информацией, а также в восприятии и понимании партнерами друг друга +</p> <p>в) авторитарная, директивная форма воздействия на партнера по общению с целью достижения контроля над его поведением и внутренними установками, принуждения к определенным действиям или решениям</p> <p>5. Какой из стилей общения позволяет одному участнику главенствовать и принимать все решения:</p> <p>а) либеральный</p> <p>б) авторитарный +</p> <p>в) демократический</p> |
|  | <p>ИД-5 УК-4 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного(ых) на государственный язык и обратно</p>                                                        | <p>Иностранный язык</p> | <p>1. The British museum is situated in_____.</p> <p>а) Birmingham</p> <p>б) London</p> <p>с) Manchester</p> <p>2. Great Britain is_____.</p> <p>а) a city</p> <p>б) an island</p> <p>с) a peninsular</p> <p>3. The capital of the USA is_____.</p> <p>а) Washington D.C.</p> <p>б) New York</p> <p>с) Los Angeles</p> <p>4. A cereal is a grass grown for its edible_____.</p> <p>а) grain</p> <p>б) leaves</p> <p>с) roots</p> <p>5. K.A. Timiryazev was one of the greatest_____of the 19th and 20th centuries.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                                             |                                                                                                                                                                    |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                             |                                                                                                                                                                    |                                            | a) plant physiologists<br>b) physicists<br>c) psychologists                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | ИД-1 УК-5 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп | Философия                                  | 1. Какое из нижеперечисленных утверждений является наиболее полным?<br>{ ~пространство и время - это формы существования социальной материи, в том числе общество<br>=пространство и время - это формы существования материи<br>~пространство и время - это способ существования материи }<br>2. Проблема - это:<br>{ =вопрос, ответ на который требует поиска новых знаний<br>~знание о незнании<br>~противоречие между устоявшимся знанием и новым<br>~интересный вопрос }<br>3. В философии не используют<br>{ ~метод<br>=эксперимент<br>~теорию<br>~индукцию }<br>4. Вид познания, основанный, прежде всего, на интуиции и здравом смысле:<br>{ ~научное<br>=повседневное<br>~художественное<br>~философское }<br>5. Представлению о науке, как знании, построенном на взаимосвязанной совокупности математически сформулированных законов, соответствует<br>{ =классический тип науки<br>~неклассический тип науки<br>~постнеклассический } |
|                                                                                                                             | ИД-2 УК-5 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным тради-                                                                   | История (история России, всеобщая история) | 1. Как называлась советская экономическая политика, поворот к которой начался в 1921 г.?<br>{ ~военный коммунизм<br>=нэп<br>~коллективизация                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>циям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения</p> | <p>~индустриализация}</p> <p>2. СССР был создан в:</p> <p>{~1918<br/>~1924<br/>=1922<br/>~1929}</p> <p>3. В каком ряду названы фамилии руководителей советского Наркомата иностранных дел?</p> <p>{=М.М.Литвинов, В.М.Молотов<br/>~Г.К.Орджоникидзе, И.А.Лихачев<br/>~М.В.Фрунзе, К.Е.Ворошилов<br/>~Г.Г.Ягода, Н.И.Ежов}</p> <p>4. Что было следствием культурной революции в СССР в 1930-е гг.?</p> <p>{~возникновение множества творческих направлений в искусстве<br/>=ликвидация массовой неграмотности населения<br/>~появление первых вузов для женщин<br/>~установление широких контактов с деятелями европейской культуры}</p> <p>5. В каком году был подписан договор, положивший начало установлению равноправных отношений между Советским государством и Германией?</p> <p>{~1918<br/>~1933<br/>~1922<br/>=1939}</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                              |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ИД-3 УК-5 Умеет не-дискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции | Философия                           | <p>1. Устойчивая совокупность взглядов на мир, убеждений, установок, верований человека, определяющих выбор жизненной позиции, отношение к миру и другим людям – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) мировосприятие</li> <li>2) миропонимание</li> <li>3) мировоззрение</li> <li>4) мироощущение</li> </ol> <p>2. Согласно данным науки, наиболее древней формой мировоззрения является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) религия</li> <li>2) мифология</li> <li>3) философия</li> <li>4) наука</li> </ol> <p>3. Термин «философия» был введен в научный оборот:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Гераклитом</li> <li>2) Пифагором</li> <li>3) Цицероном</li> <li>4) Сократом</li> </ol> <p>4. Основной вопрос философии – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) вопрос об отношении сознания к бытию, идеального к материальному</li> <li>2) каковы критерии истины</li> <li>3) как возник мир</li> <li>4) что есть добро и зло</li> </ol> <p>5. Раздел философии, изучающий фундаментальные принципы бытия – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) герменевтика</li> <li>2) онтология</li> <li>3) эсхатология</li> <li>4) социология</li> </ol> |
|  | ИД-4.УК-5 Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и                                                                                                              | Основы российской государственности | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ... – это социально-экономическая система хозяйства и общества. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Формация</li> <li>• Цивилизация</li> <li>• Этнос</li> </ul> </li> <li>2. Прародиной Европейской цивилизации стала Древняя Греция, где впервые самоутвердилась и законодательно была обозначена ... собственность (VI в. до н. э., законы Солона).</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|  |                                                                                                                                                                                  |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям                                                                                                               |                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• частная</li> <li>• государственная</li> </ul> <p>3. С завершением формирования колониальной системы (XVI-XVIII вв.) в странах ... постепенно складывается сектор частной собственности, особенно с появлением компрадорской буржуазии.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Востока</li> <li>• Запада</li> <li>• Севера</li> </ul> <p>4. Мак-Нил разработал концепцию ... культур, что совпадает в определенной степени с обоснованием ведущими российскими учеными нашего времени тезиса о необходимости диалога между цивилизациями.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• взаимопроникновения</li> <li>• взаимоподавления</li> <li>• взаимодополнения</li> </ul> <p>5. ... образовался древнеславянский язык, как родоначальник восточнославянского и современных славянских языков: русского, белорусского и украинского.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• В I тыс. до н. э.</li> <li>• Во II тыс. до н. э.</li> <li>• В III тыс. до н. э.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | ИД-5.УК-5 Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера | Основы российской государственности | <p>6. Основная методологическая проблема ... прогнозирования состоит в наличии множества факторов, в том числе, факторов, не поддающихся прямой количественной оценке, каждый из которых потенциально способен оказывать существенное воздействие на экономику.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• долгосрочного</li> <li>• краткосрочного</li> <li>• бессрочного</li> </ul> <p>7. Необходимый уровень обоснованности прогнозных расчетов в стратегическом планировании может достигаться...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• за счет использования одной какой-либо модели (макроэкономической или межотраслевой)</li> <li>• путем создания комплекса моделей, позволяющих решать прикладные задачи от формирования сценарных условий до всестороннего анализа ситуации в отдельных видах экономической деятельности</li> </ul> <p>8. К области проявления угроз «Международные отношения и геополитика» относится следующий источник угрозы: ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Милитаризация экономики и торговля оружием</li> <li>• Низкая экологическая культура общества</li> <li>• Антропоцентрическое мировоззрение</li> </ul> <p>9. К области проявления угроз «Демография и социально- экономическое развитие»</p> |

|                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                   |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                   |                                          | <p>относится: ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Депопуляция коренного населения страны</li> <li>• Низкая производительность труда</li> <li>• Угрозы в киберпространстве для населения и систем жизнеобеспечения страны</li> </ul> <p>10. К области проявления угроз «Наука, образование и технологии» относится: ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Снижение уровня образованности общества</li> <li>• Маргинализация и коммерциализация культуры и искусства</li> </ul> <p>Материальная ориентация сознания молодежи</p>                                                                                                                                                                                                                                                      |
| УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | ИД-1 УК-6 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы | Введение в профессиональную деятельность | <p>1. Информацию, не зависящую от личного мнения или суждения, называют:</p> <p>А) понятной Б) актуальной<br/>В) объективной</p> <p>2. Информацию, существенную и важную в настоящий момент, называют:</p> <p>А) полезной Б) актуальной<br/>В) достоверной</p> <p>3. Специфический метод сбора информации, при котором имеются только тема и цель - это:</p> <p>а) глубинные интервью<br/>б) неформализованные интервью<br/>в) фокусированное интервью<br/>г) групповое интервью</p> <p>4. Оценка исследуемых процессов квалифицированными специалистами - экспертами - это:</p> <p>а) панель;<br/>б) эксперимент;<br/>в) экспертная оценка;<br/>г) метод мозговой атаки.</p> <p>5. Методы сбора информации не относятся:</p> <p>А) тестирование Б) наблюдение В) анкетирование Г) беседа<br/>Д) анализ</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                         |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                                         |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | ИД-2 УК-6 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда | Введение в профессиональную деятельность | <p>1. Диагностика предусматривает выявление:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) индивидуальных отклонений у человека</li> <li>2) индивидуальных возможностей, особенностей человека</li> <li>3) особенностей мотивов человека</li> <li>4) особенностей жизненной позиции человека</li> </ol> <p>2. Информационная технология – это</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) процесс, использующий совокупность средств и методов сбора, накопления, обработки и передачи данных для получения информации нового качества о состоянии объекта, процесса или явления</li> <li>2) набор методов и средств, поддерживающих этапы реализации нововведения</li> <li>3) разработка процессов конструирования и производства различных машин и приборов</li> </ol> <p>3. Какие условия являются необходимыми для успешной учебной деятельности?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) связь информации с реальностью, практикой, преимущественно творческие задания, использование контекста</li> <li>2) неоднократное повторение учебного материала, тишина на уроке, абстрактный линейный стиль изложения информации</li> <li>3) детальное изложение материала, преобладание гештальта (образов), технологизация процесса обучения</li> </ol> <p>4. Основная побудительная сила развития человека:</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | 1) Генотип<br>2) Воспитание<br>3) Научение<br>4) Обучение<br>5) Врождённые качества<br>5. Средство, которое потенциально способно улучшить результаты деятельности при соответствующем использовании – это:<br>1) Новшество<br>2) Нововведение<br>3) Инновация<br>4) Технология |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                           |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>ИД-3 УК-6 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p> | <p>Введение в профессиональную деятельность</p> | <p>1. Для того, чтобы добиться адекватного восприятия оппонентами друг друга необходимо использовать следующие приемы;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) не отвечайте агрессией на агрессию</li> <li>2) не оскорбляйте и не унижайте оппонента ни словом, ни жестом, ни взглядом</li> <li>3) старайтесь не давать возможности оппоненту высказаться до конца, чтобы избежать новых обид</li> <li>4) старайтесь выразить свое понимание и соучастие в связи с возникшими у оппонента трудностями</li> </ol> <p>2. Метод обучения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Способ согласованной деятельности преподавателя и обучающегося, осуществляемой в установленном порядке и определенном режиме</li> <li>2) Основополагающее требование к практической организации учебного процесса</li> <li>3) Способ совместной деятельности преподавателя и обучающегося, направленный на решение задач обучения</li> <li>4) Управление процессом перехода от теории к практике в процессе обучения</li> <li>5) Определение результативности обучения в единстве с условиями его протекания</li> </ol> <p>3. Обмен документацией, обмен электронными сообщениями, межличностное и межгрупповое общение представляют собой</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>1) формы коммуникации</li> <li>2) средства коммуникации</li> <li>3) свойства коммуникации</li> <li>4. Способность выполнять определенные действия с хорошим качеством и успешно справляться с деятельностью, включающей эти действия – это: <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Интеракция</li> <li>2) Знание</li> <li>3) Привычка</li> <li>4) Умение</li> <li>5) Навык</li> </ul> </li> <li>5. Способность личности к приспособлению ко всему многообразию жизни при любых условиях: <ul style="list-style-type: none"> <li>1) совместимость</li> <li>2) лидерство</li> <li>3) адаптивность</li> <li>4) пластичность</li> <li>5) дезадаптация</li> </ul> </li> </ul> |
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Компонент структуры личности <ul style="list-style-type: none"> <li>1) мышление</li> <li>2) возраст</li> <li>3) характер</li> <li>4) память</li> <li>5) пол</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|  |                                                                                                                                                                         |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>ИД-4 УК-6 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p> | <p>Введение в профессиональную деятельность</p> | <p>2. Какой из приемов не относится к приемам убеждения?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) обсуждение</li> <li>2) понимание</li> <li>3) осуждение</li> <li>4) доверие</li> </ol> <p>3. Психологическое состояние затруднения, невозможность объяснить факт или решить задачу опорой на имеющиеся знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Низкий уровень знаний учащихся</li> <li>2) Проблемная ситуация</li> <li>3) Низкий уровень знаний учителя</li> <li>4) Затруднения, возникшие в учебном процессе</li> <li>5) Несоответствие знаний учащихся необходимым требованиям</li> </ol> <p>4. Рабочее время это –</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) время, в течение которого работник в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и условиями трудового договора должен исполнять трудовые обязанности (ст. 91 Трудового кодекса)</li> <li>2) время, в течение которого работник в соответствии с локальными актами учреждения должен находиться на рабочем месте</li> <li>3) время, в течение которого работник в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка обязуется выполнить поставленную перед ним трудовую задачу, а также отчитаться по её выполнению</li> </ol> <p>5. Система ценностных отношений обучающихся, сформированных в образовательном процессе, - это</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Личностные результаты</li> <li>2) Метапредметные результаты</li> <li>3) Предметные результаты</li> </ol> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                          |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ИД-5 УК-6 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков | Введение в профессиональную деятельность | <p>1. Составная часть презентации, содержащая различные объекты, называется...</p> <p>А) Слайд Б) Лист В) Кадр<br/>Г) Рисунок</p> <p>2. Назовите виды компьютерных презентаций</p> <p>А) Потокковые, фильмовые<br/>Б) Фильмовые, анимационные<br/>В) Потокковые, слайдовые<br/>Г) Слайдовые, анимационные</p> <p>3. Презентация - это ...</p> <p>А) Показ, представление чего-либо нового, выполняемые докладчиком с использованием всех возможных технических и программных средств. Б) Предоставление подарка, подготовленного заранее<br/>В) Демонстрация своих знаний перед людьми, которые задают вам вопросы.</p> <p>4. Сколько изображений рекомендуют размещать на слайде?</p> <p>А) 1-4<br/>Б) 2-6<br/>В) 3-5<br/>Г) 4-8</p> <p>5. Сколько предложений рекомендуется размещать на слайде?</p> <p>А) Не больше одного Б) Не больше двадцати<br/>В) Не больше пяти<br/>Г) Не больше десяти</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                           |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> | <p>ИД-1 УК-7 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни</p> | <p>Физическая культура и спорт</p> | <p>1. В основе жизнедеятельности организма лежит:<br/>         {~процесс акселерации<br/>         ~процесс старения организма<br/>         ~процесс восстановления функций организма<br/>         =процесс поддержания жизненно важных факторов на необходимом уровне}</p> <p>2. Гомеостаз – это:<br/>         {~совокупность реакций, обеспечивающих поддержание и восстановление постоянства внутренней среды<br/>         ~совокупность процессов, обеспечивающих восстановление организма после болезни<br/>         =совокупность процессов, обеспечивающих физиологические функции организма<br/>         ~совокупность процессов обеспечивающих разрушение тканей организма}</p> <p>3. В основе физической культуры лежит<br/>         {=двигательная деятельность<br/>         ~двигательная активность<br/>         ~двигательное действие<br/>         ~двигательная структура}</p> <p>4. Термин «физическая культура» появился в конце прошлого века в<br/>         {=Англии<br/>         ~Германии<br/>         ~Италии<br/>         ~Соединенных Штатах Америки}</p> <p>5. В спорте человек стремится расширить границы<br/>         {=своих физических возможностей<br/>         ~межчеловеческих отношений<br/>         ~информационного пространства<br/>         ~общечеловеческих ценностей}</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                 |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ИД-2 УК-7 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности | Элективные курсы по физической культуре и спорту | <p>1. Основными компонентами системы спортивной тренировки являются<br/> {=соревнования<br/> ~подготовка<br/> ~отбор<br/> ~спортивная ориентация }</p> <p>2. Основной составляющей процесса физического воспитания является<br/> {=общая физическая подготовка<br/> ~специальная физическая подготовка<br/> ~техническая подготовка<br/> ~тактическая подготовка }</p> <p>3. Содержание, состав средств профессионально-прикладной физической подготовки, порядок их применения определяются особенностями<br/> {~трудового процесса<br/> ~учебного процесса<br/> =учебно-трудового процесса<br/> ~воспитательного процесса }</p> <p>4. Рекреативная физическая культура – это средство проведения<br/> {=здорового досуга<br/> ~коммерческих турниров<br/> ~спортивных соревнований<br/> ~профессиональных поединков }</p> <p>5. Содержание указанного компонента физической культуры студента отражает активно положительное эмоциональное отношение к физической культуре, сформированную потребность в ней, систему знаний, интересов, убеждений<br/> {=мотивационно-ценностный<br/> ~операционный<br/> ~практико-деятельностный<br/> ~познавательный }</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                       |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p> | <p>ИД-1 УК-8 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)</p> | <p>Безопасность жизнедеятельности</p> | <p>1. Способ остановки кровотечения приданием возвышенного положения поврежденной конечности применяется:<br/> {~при любых ранениях конечности<br/> =при поверхностных ранениях в случае венозного кровотечения<br/> ~при смешанном кровотечении}</p> <p>2. Временную остановку кровотечения можно осуществить:<br/> {~наложением асептической повязки на место кровотечения<br/> ~максимальным сгибанием конечности<br/> +пальцевым прижатием артериального сосуда выше раны}</p> <p>3. Нормы средств пожаротушения на сельскохозяйственных объектах зависят:<br/> {=от вида объекта и его площади<br/> ~от площади объекта и продолжительности пожара<br/> ~от объема помещения}</p> <p>4. К какому методу защиты относится обеспечение работающих средствами защиты:<br/> {~защита информацией<br/> =защита барьерами<br/> ~защита расстоянием}</p> <p>5. Допустимый уровень шума в производственных помещениях, кабинах тракторов, комбайнов должен быть:<br/> {=не более 80 дБ, при этом речь, произносимая голосом средней силы, должна быть разборчива на расстоянии 1,5 м от источника шума<br/> ~не более 85 дБ, при этом речь, произносимая голосом средней силы, должна быть разборчива на расстоянии 1,5 м от источника шума<br/> ~не более 50 дБ, при этом речь, произносимая голосом средней силы, должна быть разборчива на расстоянии 1 м от источника шума}</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                       |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>ИД-2 УК-8</p> <p>Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности</p> | <p>Безопасность жизнедеятельности</p> | <p>1. К коллективным средствам защиты относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>{=убежища и противорадиационные укрытия</li> <li>~противогазы и респираторы</li> <li>~средства защиты кожи и органов дыхания на весь коллектив предприятия}</li> </ul> <p>2. Проникающая радиация может вызвать у людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>{=лучевую болезнь</li> <li>~поражение центральной нервной системы</li> <li>~поражение опорно-двигательного аппарата}</li> </ul> <p>3. Назовите систему, созданную в России для предупреждения и ликвидации ЧС:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>{~система сил и средств для ликвидации последствий ЧС</li> <li>~система наблюдения и контроля за состоянием окружающей природной среды</li> </ul> <p>=Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС}</p> <p>4. Химическое оружие – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>{=оружие массового поражения, действие которого основано на токсических свойствах некоторых химических веществ</li> <li>~оружие массового поражения, действие которого основано на изменении состава воздушной среды в зоне заражения</li> <li>~оружие массового поражения, действие которого основано на применении биологических средств}</li> </ul> <p>5. Бактериологическое оружие – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>{=специальные боеприпасы и боевые приборы, снаряжаемые биологическими средствами, предназначенными для массового поражения живой силы, сельскохозяйственных животных и посевов сельскохозяйственных культур</li> <li>~специальные боеприпасы и боевые приборы, снаряжаемые биологическими средствами, применяемые для массового поражения сельскохозяйственных животных и источников воды</li> <li>~специальные боеприпасы и боевые приборы, снаряжаемые биологическими средствами, применяемые для массового поражения людей на определенной территории}</li> </ul> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                   |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>ИД-3 УК-8 Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций</p> | <p>Безопасность жизнедеятельности</p> | <p>1. Что необходимо сделать в первую очередь при поражении человека электрическим током, если не произошло остановки сердца и дыхания?<br/> {~обследовать пострадавшего и создать ему покой<br/> ~принять меры по доставке пострадавшего в медицинское учреждение или вызвать «скорую помощь»<br/> =прекратить действие электрического тока на пострадавшего<br/> ~дать пострадавшему болеутоляющее и сердечное средства}</p> <p>2. При оказании помощи пострадавшему от теплового или солнечного удара в первую очередь следует:<br/> {~дать ему обильное питье<br/> ~вызвать «скорую помощь»<br/> =перенести его в прохладное место}</p> <p>3. Назовите систему, созданную в России для предупреждения и ликвидации ЧС:<br/> {~система сил и средств для ликвидации последствий ЧС<br/> ~система наблюдения и контроля за состоянием окружающей природной среды<br/> =Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС}</p> <p>4. РСЧС создана с целью:<br/> {~прогнозирования ЧС на территории РФ и организации проведения аварийно-спасательных и других неотложных работ<br/> =объединения усилий органов власти, организаций и предприятий, их сил и средств в области предупреждения и ликвидации ЧС<br/> ~первоочередного жизнеобеспечения населения, пострадавшего в ЧС на территории РФ}</p> <p>5. Как защитить от молнии человека, оказавшегося во время грозы в лесу или поле:<br/> {~спрятаться под комбайном, под автомобилем или переждать грозу в кузове автомобиля<br/> ~спрятаться около столбов ЛЭП, скирд, копен или одиночных деревьев<br/> =укрыться на склонах холмов, небольших оврагов по возможности с сухим, каменистым грунтом; в густом кустарнике}</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                    |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>ИД-4 УК-8 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p> | <p>Безопасность жизнедеятельности</p> | <p>1. При возникновении чрезвычайной ситуации для привлечения внимания людей включают электросирены, которые означают сигнал оповещения:</p> <p>1. «Внимание! Опасность!» 2. «Внимание всем» 3. «Тревога»</p> <p>2. Дезинфекция зараженных продуктов растениеводства проводится с помощью:</p> <p>1. химических средств, повышенной температуры или проварки;</p> <p>2. биологических средств, пониженной температуры или прожаривания;</p> <p>3. проветривания и замораживания.</p> <p>3. Защита продуктов питания и воды от заражения радиоактивными отравляющими и бактериальными средствами достигается:</p> <p>1. постоянным проветриванием на свежем воздухе;</p> <p>2. хранением в кухонной мебели в завернутом состоянии;</p> <p>3. хранением в герметически закрывающихся емкостях и использовании защитной упаковки.</p> <p>4. При движении по зараженной радиоактивными веществами местности необходимо:</p> <p>1. находиться в средствах индивидуальной защиты органов дыхания и кожи, периодически снимать и отряхивать их от пыли; чтобы не поднимать пыль следует двигаться по высокой траве и кустарнику, принимать пищу и пить только при ясной и безветренной погоде;</p> <p>2. находиться в средствах индивидуальной защиты, избегать движения по высокой траве и кустарнику, без надобности не садиться и не прикасаться к местным предметам, не принимать пищу, не пить, не курить, не поднимать пыль и не ставить вещи на землю;</p> <p>3. находиться в средствах индивидуальной защиты органов дыхания и кожи, периодически снимая и отряхивая их от пыли; чтобы не поднимать пыль следует двигаться по высокой траве и кустарнику</p> <p>5. Последствиями аварий на химически опасных объектах (ХОО) могут быть:</p> <p>1. разрушение наземных и подземных коммуникаций, промышленных зданий в результате действия ударной волны;</p> <p>2. заражение окружающей среды и массовые поражения людей, растений, животных аварийно химически опасными веществами (АХОВ);</p> <p>3. резкое повышение или понижение атмосферного давления в зоне аварии и на прилегающей к ней территории.</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                          |                                                                                                                                               |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p> | <p>ИД-1.УК-9 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p> | <p>Экономическая теория</p> | <p>1. Фискальная политика является автоматической, если изменяются следующие параметры...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>увеличивается ставка подоходного налога</li> <li>при неизменной ставке подоходного налога повышаются размеры налоговых поступлений</li> <li>повышаются размеры отчислений с заработной платы в пенсионный фонд</li> <li>увеличивается ставка по банковским вкладам для физических лиц</li> </ul> <p>2. Циклический дефицит государственного бюджета представляет собой разность между...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) текущими государственными расходами и доходами</li> <li>2) фактическим и структурным дефицитом</li> <li>3) текущим дефицитом и суммой выплат процентов по государственному долгу</li> <li>4) текущими государственными расходами и доходами, которые могли бы поступить в бюджет в условиях полной занятости</li> <li>5) фактическим дефицитом и дефицитом бюджета в условиях полной занятости</li> </ul> <p>3. Применяемые налоги можно назвать регрессивными, если величина средней налоговой ставки...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) растет с увеличением дохода</li> <li>2) не изменяется при изменении дохода</li> <li>3) сокращается с увеличением дохода</li> </ul> |
|                                                                                                          | <p>ИД-2.УК-9 Умеет принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>                                    | <p>Экономическая теория</p> | <p>1. Дефицит государственного бюджета может финансироваться за счет...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) эмиссии Центральным банком денег</li> <li>2) размещения в экономической системе государственных облигаций</li> <li>3) получения кредитов у международных финансовых организаций;</li> <li>4) всех рассмотренных выше мероприятий</li> </ul> <p>2. Принцип относительных (сравнительных) преимуществ требует, чтобы конкретный товар производился той страной, которая...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) имеет большие альтернативные издержки, связанные с его изготовлением</li> <li>2) располагает более совершенными технологиями и более квалифицированной рабочей силой</li> <li>3) имеет наименьшие альтернативные издержки, связанные с его изготовлением</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                       |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                       |                     | <p>4) производит большее количество товара на единицу затрат ресурсов</p> <p>3. Использование иностранных работников предпринимателями данной страны обусловлено...</p> <p>1) получением дополнительной продукции или услуг, создаваемых иностранными квалифицированными работниками в стране пребывания (да/нет)</p> <p>2) получением выгод от привлечения кадров, подготовка которых очень сложна или невозможна в принимающей стране (да/нет)</p> <p>3) низким уровнем рождаемости и нехваткой собственной рабочей силы (да/нет)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p>УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</p> | <p>ИД-1.УК-10 Знает основы антикоррупционного законодательства, имеет представление о правовых и этических последствиях коррупции</p> | <p>Правоведение</p> | <p>1. Основными принципами противодействия коррупции являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. публичность и открытость деятельности государственных органов и органов местного самоуправления;</li> <li>2. профессионализм и компетентность государственных служащих;</li> <li>3. доступность информации о государственной службе;</li> <li>4. защищенность государственных служащих от неправомерного вмешательства в их профессиональную деятельность</li> </ol> <p>2. Базовым (основным) нормативным правовым актом в области противодействия коррупции является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Национальный план противодействия коррупции;</li> <li>2. Конвенция Организации Объединенных Наций против коррупции: принята в г. Нью-Йорке 31 октября 2003 г. Резолюцией 58/4 на 51-ом пленарном заседании 58-ой сессии Генеральной Ассамблеи Организации Объединенных Наций;</li> <li>3. Конституция РФ;</li> <li>4. Федеральный закон от 25 декабря 2008 г. № 273-ФЗ «О противодействии коррупции».</li> </ol> <p>3. Президент РФ в области противодействия коррупции обладает полномочиями: определяет основные направления государственной политики в области противодействия коррупции; контролирует деятельность исполнительной власти в пределах своих полномочий; распределяет функции между федеральными органами исполнительной власти, руководство деятельностью которых он осуществляет, в области противодействия коррупции;</p> |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>контролирует реализацию мероприятий, предусмотренных Национальным планом противодействия коррупции.</p> <p>4. Правительство РФ в области противодействия коррупции обладает полномочиями:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. определяет основные направления государственной политики в области противодействия коррупции;</li> <li>2. контролирует деятельность исполнительной власти в пределах своих полномочий;</li> <li>3. распределяет функции между федеральными органами исполнительной власти, руководство деятельностью которых он осуществляет, в области противодействия коррупции;</li> <li>4. контролирует реализацию мероприятий, предусмотренных Национальным планом противодействия коррупции.</li> </ol> <p>5. К коррупционным правонарушениям не относится:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. принятие федеральным государственным гражданским служащим подарка стоимостью до 3000 рублей от представителей другого государственного органа в связи с памятной датой;</li> <li>2. включение родственников федерального государственного гражданского служащего, возглавляющего конкурсную комиссию по распределению квот, в состав совета директоров коммерческой организации, являющейся участником конкурса;</li> <li>3. оплата юридическим лицом заграничной командировки федеральному государственному гражданскому служащему;</li> <li>4. осуществление протекции федеральным государственным гражданским служащим юридическому лицу.</li> </ol> <p>6. В каких отношениях отсутствие административной процедуры следует признать создающим наибольшую угрозу совершения коррупционных правонарушений:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. проведение федеральным государственным гражданским служащим личного приема граждан;</li> <li>2. принятие федеральным государственным гражданским служащим решения о предоставлении гражданину или организации разрешения (лицензии);</li> <li>3. распределение руководителем государственного органа обязанностей между подчиненными федеральными государственными гражданскими служащими;</li> <li>4. осуществление федеральным государственным гражданским служащим мер по оказанию социальной помощи гражданам.</li> </ol> <p>7. Принципом противодействия коррупции является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. приоритетное применение мер по предупреждению коррупции;</li> <li>2. приоритетное применение мер по борьбе с коррупцией;</li> </ol> |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>3. приоритетное применение мер по устранению последствий коррупционных проявлений;</p> <p>4. комплексность и системность мер.</p> <p>8. Какая из перечисленных групп мероприятий не относится к мерам по профилактике коррупции:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. формирование в обществе нетерпимости к коррупционному поведению;</li> <li>2. антикоррупционная экспертиза правовых актов и их проектов;</li> <li>3. антикоррупционный мониторинг;</li> <li>4. развитие институтов общественного и парламентского контроля за соблюдением законодательства Российской Федерации о противодействии коррупции.</li> </ol> <p>9. Осуществление антикоррупционного мониторинга наиболее целесообразно:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. в отношении всех должностей государственной службы;</li> <li>2. должностей, связанных с исполнением функций с коррупционными рисками;</li> <li>3. руководителей органов исполнительной власти;</li> <li>4. граждан, в отношении которых осуществляется исполнение государственных функций или которым предоставляются государственные услуги.</li> </ol> <p>10. Что из перечисленного не относится к способам обеспечения доступа к информации о деятельности государственного органа:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. размещение информации о своей деятельности в сети Интернет;</li> <li>2. размещение информации о своей деятельности в помещении, занимаемом органом;</li> <li>3. присутствие граждан и организаций (юридических лиц) на заседаниях коллегиальных органов государственных органов;</li> <li>4. вынесение органом мотивированного решения по делу;</li> </ol> |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                           |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ИД-2.УК-10 Умеет принимать взвешенные решения в соответствии со сформированными представлениями о нетерпимости к коррупционному поведению | Правоведение | <p>1. Внедрение механизмов информационной открытости при исполнении государственной функции является:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>универсальным и экономичным средством снижения коррупционных рисков;</li> <li>универсальным, но затратным средством снижения коррупционных рисков;</li> <li>не универсальным, но экономичным средством снижения коррупционных рисков;</li> <li>не универсальным и затратным средством снижения коррупционных рисков.</li> </ul> <p>2. К антикоррупционным стандартам лицензионно-разрешительной и регистрационной деятельности не относится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>закрепление исчерпывающего перечня документов, необходимых для реализации права;</li> <li>уменьшение непосредственного взаимодействия граждан и служащих;</li> <li>исчерпывающий перечень решений по делу;</li> <li>требования об обязательной мотивировке благоприятного для организации решения.</li> </ul> <p>3. Для антикоррупционных стандартов проведения закупок и распоряжения публичной собственностью не характерно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>конкурсные и аукционные процедуры принятия решений;</li> <li>привлечение к участию в процедуре максимально широкого круга граждан и организаций;</li> <li>единоличное принятие решений руководителем органа или уполномоченным им лицом;</li> <li>использование механизмов информационной открытости при принятии решений.</li> </ul> <p>4. Антикоррупционная экспертиза нормативного правового акта – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>юридическая экспертиза, целью проведения которой является оценка нормативных положений на предмет соответствия их действующему законодательству;</li> <li>любая юридическая экспертиза;</li> <li>юридическая экспертиза, целью проведения которой является правовая оценка нормативных положений на предмет выявления коррупциогенных факторов и их последующее устранение;</li> <li>любая научная экспертиза в нормотворческой деятельности.</li> </ul> <p>5. Органами и организациями, проводящими экспертизу нормативных правовых актов на коррупциогенность, являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Президент РФ;</li> <li>Администрация Президента РФ;</li> <li>МВД РФ;</li> <li>прокуратура РФ.</li> </ul> <p>6. Антикоррупционной экспертизе в Министерстве юстиции РФ подлежат:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>проекты федеральных конституционных законов;</li> <li>проекты федеральных законов, разрабатываемые Президентом РФ;</li> <li>проекты нормативных правовых актов федеральных органов исполнительной</li> </ul> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                        |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                        |                                         | <p>власти;</p> <p>проекты постановлений Правительства, разрабатываемые федеральными органами исполнительной власти.</p> <p>7. Кто должен знать о возникшем конфликте интересов или о возможности его возникновения, кроме служащего?</p> <p>представитель нанимателя</p> <p>лицо, ответственное за работу по профилактике коррупционных и иных правонарушений в государственном органе</p> <p>правоохранительные органы</p> <p>комиссия по соблюдению требований к служебному поведению и урегулированию конфликта интересов своего непосредственного начальника.</p> <p>8. Какая форма предусмотрена для уведомления госслужащим о возникшем конфликте интересов или о возможности его возникновения?</p> <p>в письменной форме</p> <p>в устной форме</p> <p>не имеет значения</p> <p>9. Что запрещается служащему в связи с прохождением гражданской службы?</p> <p>заниматься предпринимательской деятельностью лично или через доверенных лиц</p> <p>заниматься предпринимательской деятельностью лично.</p> <p>10. Какая сумма денег признается крупным размером взятки (а также стоимость ценных бумаг, иного имущества или выгод имущественного характера):</p> <p>до 25 тысяч рублей</p> <p>от 25 до 150 тысяч рублей</p> <p>от 150 тысяч рублей до 1 миллион рублей</p> <p>превышающие 1 миллион рублей</p> |
| ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных | ИД-1 ОПК-1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции с применением информационно-коммуникационных технологий | Биохимия сельскохозяйственной продукции | <p>1. Жирорастворимые витамины:</p> <p>{~А, Д2, В2, К</p> <p>=А, Д3, Е, К</p> <p>~С, В1, В2, Е</p> <p>~А, Е, Д, В3}</p> <p>2. Белки состоят из...</p> <p>{~остатков жирных кислот</p> <p>~остатков нуклеиновых кислот</p> <p>=остатков аминокислот</p> <p>~остатков кетокислот}</p> <p>3. Вещества, понижающие энергию активации и увеличивающие скорость</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|            |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| технологий |  | <p>химической реакции, называются:<br/>         {=Катализаторами<br/>         ~Ускорителями<br/>         ~Ингибиторами<br/>         ~Стимуляторами }</p> <p>4. Производство препаратов и веществ, основанное на использовании<br/>         жиз-недеятельности растительных и животных организмов, называется<br/>         {~ферментация<br/>         ~репрезентация<br/>         ~регенерация<br/>         =биотехнология }</p> <p>5. Липиды растворимы:<br/>         {~в воде<br/>         =в хлороформе<br/>         ~в кислоте<br/>         =в бензоле<br/>         ~в щелочном растворе }</p> |
|            |  | <p>1. Наука, которая располагает надвидовые группы растений в систему,<br/>         от-ражающую ход их эволюции, называется ...<br/>         {~таксономия<br/>         ~биосистематика<br/>         =филогенетическая систематика<br/>         ~палеоботаника }</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | Ботаника | <p>2. Сапрофиты отличаются от паразитов тем, что они ...</p> <p>{ ~используют вместо солнечной энергии химическую энергию<br/> =питаются готовыми органическими веществами за счет остатков<br/> отмер-ших организмов<br/> ~используют бактериопурпурин вместо хлорофилла<br/> ~питаются готовыми органическими веществами за счет живых организ-<br/> мов }</p> <p>3. Биологическая мембрана в растворе ...</p> <p>{ ~непроницаема для ионов и воды<br/> =проницаема для ионов в разной степени в зависимости от их размера<br/> ~проницаема для ионов только в одну сторону<br/> ~проницаема для воды, но не для ионов }</p> <p>4. В митохондриях процессы протекают биохимические процессы:</p> <p>{ ~синтез углеводов и жиров, распад АТФ<br/> ~синтез белка, распад АТФ<br/> =распад углеводов и жиров, синтез АТФ<br/> ~распад углеводов и жиров, синтез белка }</p> <p>5. Основная функция ядра в клетке:</p> <p>{ ~ядро регулирует осмотическое давление<br/> ~ядро служитместилищем запасных веществ<br/> =ядро управляет жизнью клетки, регулируя синтез белков<br/> ~ядро служит местом синтеза белков }</p> |
|--|--|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>Генетика растений и животных</p> <p>1. Генетика это — ...<br/>         {=наука о закономерностях наследственности и изменчивости<br/>         ~учение о наследственном здоровье человека и методах его улучшения, о способах влияния на наследственные качества будущих поколений с целью их улучшения<br/>         ~наука о химическом составе живых клеток и организмов и о лежащих в основе их жизнедеятельности процессах}</p> <p>2. Грегор Мендель, основоположник генетики, являлся:<br/>         {=ботаником<br/>         ~монахом<br/>         ~писателем}</p> <p>3. Законы Менделя – это...<br/>         {=принципы передачи наследственных признаков от родителей к потомкам<br/>         ~принципы, согласно которым, передача наследственной информации в ряду-ду поколений, связана с передачей хромосом<br/>         ~законы, гласящие, что генетически близкие виды характеризуются сход-ными рядами наследственной изменчивости}</p> <p>4. Чистая линия – это...<br/>         {~группа организмов, не имеющих признаков, которые бы полностью передавались потомству<br/>         =группа организмов, имеющих некоторые признаки, которые полностью передаются потомству<br/>         ~группа организмов, имеющих признаки, которые полностью передаются потомству}</p> <p>5. Закон чистоты гамет – это...<br/>         {=в каждую гамету попадает лишь 1 аллель из пары аллелей данного генародителя<br/>         ~в каждую гамету попадает целая пара аллелей данного гена родителя<br/>         ~в гамету не поступают аллели от родительской особи}</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>Земледелие с основами почвоведения и агрохимии</p> | <p>1. К образованию засоленных почв приводит тип водного режима:<br/> {=выпотной<br/> ~промывной<br/> ~периодически промывной<br/> ~мерзлотный<br/> ~непромывной}</p> <p>2. Подзолистые почвы формируются в условиях водного режима:<br/> {=промывного<br/> ~выпотного<br/> ~периодически промывного<br/> ~мерзлотного<br/> ~непромывного}</p> <p>3. Растениям недоступны формы влаги:<br/> {~гравитационная<br/> =плечатая<br/> ~грунтовая<br/> =гигроскопическая}</p> <p>4. Дерново-подзолистые почвы формируются в условиях водного режима:<br/> {~выпотного<br/> ~периодически промывного<br/> ~мерзлотного<br/> =промывного<br/> ~иригационного<br/> ~непромывного}</p> <p>5. Водопроницаемость почвы увеличивается при проведении приема обра-ботки:<br/> {=чизельная обработка<br/> =глубокая плоскорезная обработка<br/> ~боронование<br/> ~шлейфование<br/> ~прикатывание}</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | Зоология | <p>1. По характеру обмена веществ животные в основном относятся к:<br/> {~автотрофным организмам<br/> =гетеротрофным организмам}</p> <p>2. Клетка представляет собой отдельный организм у:<br/> {=простейшего животного<br/> ~цветкового растения<br/> ~шляпочного гриба<br/> ~земноводного животного }</p> <p>3. Многоклеточные состоят:<br/> {~из клеток, собранных в одном организме<br/> ~это собрание одноклеточных<br/> =из клеток, выполняющих в организме разные функции }</p> <p>4. Особенности размножения у птиц:<br/> {~живородящие<br/> =развитие плода вне утробы матери }</p> <p>5. Особенности строения скелета млекопитающих:<br/> {~утяжеленный<br/> =состоит из полых легких костей<br/> ~кости прочно скреплены }</p> |
|--|--|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | Информатика | <p>1. Какие команды позволяют создать новый документ из приложения «Word»?</p> <p>{=Нажать комбинацию клавиш Ctrl+t (или Ctrl+N)</p> <p>=Выполнить последовательно команды: пиктограмма «Office» – «Создать»; выбрать соответствующий шаблон или «Новый документ» и щёлкнуть на кнопке «Создать»</p> <p>~Нажать комбинацию клавиш Ctrl+t (или Ctrl+E)</p> <p>~Выполнить последовательно команды: на ленте вкладки «Главная», щёлкнуть на пиктограмме «Вставка» и выбрать «Новый документ»</p> <p>~Выполнить последовательно команды: на ленте вкладки «Вставка», выбрать «Новый документ» и щёлкнуть на кнопке «Создать»}</p> <p>2. Перечислите команды запуска программы Excel?</p> <p>{=Главное меню Windows: Пуск – Программы – в списке часто используемых программ выбрать «MicrosoftOfficeExcel 2010»</p> <p>=Рабочий стол Windows: дважды щелкнуть на ярлыке MicrosoftExcel</p> <p>=В Проводнике найти документ, выполненный в программе Excel и дваждыщелкнуть на нем мышкой</p> <p>~На диске W:\ (или другом логическом диске) найти папку Excel и открытьее двойным щелчком</p> <p>~Главное меню Windows: кнопка «Office» – Создание документа Office – навкладке Шаблон – выбрать «Новая книга»}</p> <p>3. Какое имя присваивается документу по умолчанию при первичной за-грузке программы Excel?</p> <p>{=Книга 1</p> <p>~Документ 1</p> <p>~Лист 1}</p> <p>4. Какими компонентами отличается интерфейс программы Excel от интер-фейса программы Word?</p> <p>{=В Excel отсутствуют вкладки «Ссылки» и «Рассылки», в место них вве-дены вкладки «Формулы» и «Данные»</p> <p>~В Excel отсутствует вкладки «Формулы» и «Данные», в место них введенывкладки в «Ссылки» и «Рассылки»</p> <p>~В Excel отсутствует вкладка «Рисунок», в место этого введена</p> |
|--|--|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>вкладка<br/>«Диаграммы»<br/>~В Excel отсутствует вкладка «Таблица», в место этого введена<br/>вкладка<br/>«Диаграммы» и «Формат»}</p> <p>5. Какое количество листов содержится в одном документе (Книге)<br/>про-граммы Excel?<br/>{=255<br/>~127<br/>~3<br/>~16}</p> |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | Математика и математическая статистика | <p>1. Производная функция - это<br/>         {= Предел отношения приращения функций к приращению аргумента<br/>         пристремлении приращения аргумента к нулю<br/>         ~ Нахождение первообразной<br/>         ~ Асимптота}</p> <p>2. Геометрический смысл производной - это<br/>         {= Тангенс угла наклона касательной к оси абсцисс<br/>         ~ Тангенс угла наклона касательной к оси ординат<br/>         ~ Площадь криволинейной трапеции}</p> <p>3. График четной функции симметричен относительно<br/>         {~ Начала координат<br/>         = Оси абсцисс<br/>         ~ Оси ординат}</p> <p>4. Выяснить, какое из приведенных утверждений является неверным<br/>         {~В точку экстремума производная функции равна нулю и не существует<br/>         ~В точке экстремума функция меняет знак<br/>         ~В точке экстремума производная меняет знак<br/>         =В точке, в которой производная равна нулю или не существует, может<br/>         небыть}</p> <p>5. Дифференциальное уравнение второго порядка, если в нем имеется<br/>         {~Наивысшая вторая степень<br/>         ~Наивысшая вторая производная<br/>         =Вторая производная}</p> |
|  |  |                                        | <p>1. К микроорганизмам, не имеющим клеточного строения, относятся:<br/>         {~бактерии<br/>         =вирусы<br/>         ~прионы<br/>         ~простейшие}</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|  |  |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | Микробиология                                         | <p>2. Впервые увидел бактерии:<br/>         {=А.В. Левенгук<br/>         ~Л. Пастер<br/>         ~И. И. Мечников<br/>         ~Р. Кох }</p> <p>3. Бактерии, питающиеся за счет готовых органических соединений:<br/>         {=аутотрофы<br/>         ~гетеротрофы<br/>         ~паразиты<br/>         ~фагоциты }</p> <p>4. Бактерии, использующие для построения своих клеток диоксид углерода и другие органические соединения:<br/>         { ~гетеротрофы<br/>         ~паразиты<br/>         ~фагоциты<br/>         =аутотрофы }</p> <p>5. Нитрифицирующие бактерии являются:<br/>         { ~олиготрофами<br/>         ~фагоцитами<br/>         =аутотрофами<br/>         ~гетеротрофами }</p> |
|  |  | Морфология и физиология сельскохозяйственных животных | <p>1. Какая ткань состоит из нейронов?<br/>         { ~Гладкая мышечная ткань<br/>         ~Поперечнополосатая мышечная ткань<br/>         ~Костная ткань<br/>         =Нервная ткань }</p> <p>2. Какие кости выполняют функции рычагов опоры и движения?<br/>         { ~Длинные изогнутые<br/>         ~Короткие<br/>         =Длинные трубчатые<br/>         ~Пластинчатые }</p> <p>3. В какой области мозга присутствуют скопления, которые</p>                                                                                                                                                                                                                                                   |

|  |  |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |        | <p>регулируют функции внутренних органов (дыхания, пищеварения, выделения и др.)?</p> <p>{=Продолговатый мозг</p> <p>~Большой мозг</p> <p>~Мозжечок</p> <p>~Средний мозг}</p> <p>4. На сколько камер разделено сердце у млекопитающих?</p> <p>{~1</p> <p>~2</p> <p>=4}</p> <p>5. При вдохе воздух проходит следующий путь?...</p> <p>{~носовая полость - гортань - бронхи - трахея - легкие</p> <p>~носовая полость - трахея - гортань - бронхи - легкие</p> <p>=носовая полость - гортань - трахея - бронхи – легкие}</p>                                                                                                                                |
|  |  | Физика | <p>1. {~Тепловая машина работает по циклу Карно. Если температуру нагрева-теля уменьшить, то КПД цикла ...</p> <p>~не измениться</p> <p>~увеличиться</p> <p>=уменьшится}</p> <p>2. Для поперечной волны справедливо утверждение...</p> <p>{~частицы среды колеблются в направлении распространения волны</p> <p>=частицы среды колеблются в направлениях, перпендикулярно направлению распространения волны}</p> <p>3. Радуга на небе объясняется...</p> <p>{=дисперсией света</p> <p>~дифракцией света</p> <p>~интерференцией света</p> <p>~поляризацией света}</p> <p>4. <math>\beta</math>-излучение представляет собой поток...</p> <p>{~протонов</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>~квантов электромагнитного излучения, испускаемых атомными ядрами при переходе из возбужденного состояния в основное</p> <p>=электронов</p> <p>~ядер атомов гелия}</p> <p>5. Постоянно меняющаяся радужная окраска мыльных пузырей объясняется</p> <p>....</p> <p>{ ~дифракцией света</p> <p>~дисперсией света</p> <p>=интерференцией света</p> <p>~поляризацией света}</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>Физиология и биохимия растений</p> | <p>1. Благоприятной для фотосинтеза температурой воздуха является:<br/> {=от +10С до +100С<br/> ~от +100С до +200С<br/> ~от +200С до +300С<br/> ~от +300С до 400С}</p> <p>2. Индекс листовой поверхности – это<br/> {~отношение массы листьев к массе корней<br/> =отношение площади листьев к единице площади почвы<br/> ~отношение количества листьев к количеству растений}</p> <p>3. Состояние воды в растениях при нормальных условиях<br/> {~парообразное<br/> ~свободное<br/> ~кристаллическое<br/> =связанное}</p> <p>4. Дыхание – это процесс<br/> {~синтеза углеводов<br/> =распада углеводов<br/> ~поглощение CO<sub>2</sub><br/> ~выделение O<sub>2</sub>}</p> <p>5. К микроэлементам относятся следующие<br/> {~K<br/> ~Ca<br/> ~N<br/> ~P<br/> =Mn<br/> =Zn}</p> |
|--|--|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | Химия неорганическая и аналитическая | <p>1. Какие электронные конфигурации в атоме реализовать невозможно:<br/> 1)<br/> <math>1p^2</math>, 2) <math>2p^7</math>, 3) <math>3s^2</math>, 4) <math>3f^{12}</math>, 5) <math>3d^5</math>, 6) <math>4s^3</math><br/> {~1, 2, 3, 6<br/> ~2, 3, 4, 5<br/> =1, 2, 4, 6<br/> ~3, 4, 5, 6}</p> <p>2. Неметаллические свойства у элементов А групп усиливаются<br/> {~слева направо и в группах сверху вниз<br/> ~справа налево и в группах снизу в верх<br/> ~справа налево и в группах сверху вниз<br/> =слева направо и в группах снизу в верх }</p> <p>3. Энергия ионизации элемента – это количество энергии, которое<br/> {~выделяется при превращении положительно заряженного иона в нейтральный атом<br/> ~необходимо затратить для превращения нейтрального атома в положительно заряженный ион<br/> =выделяется при превращении нейтрального атома в положительно заряженный ион<br/> ~получается при превращении положительно заряженного иона в нейтральный атом}</p> <p>4. Химическая связь в молекулах брома и бромоводорода отличаются<br/> {=смещением электронной пары к атому с большей электроотрицательностью<br/> ~числом электронов, принимающих участие в образовании связи<br/> ~числом валентных электронов у атомов водорода и брома<br/> ~числом общих электронных пар}</p> <p>5. На воздухе щелочные металлы быстро окисляются, поэтому их хранят<br/> {~под слоем растительного масла<br/> ~под слоем этилового спирта<br/> =под слоем вазелинового масла<br/> ~в атмосфере аргона}</p> |
|--|--|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | Химия органи-<br>ческая | <p>1. В молекуле 2,2,3-триметилпентана число первичных, вторичных, третич-ных и четвертичных атомов углерода соответственно равно...</p> <p>{~4, 2, 1 и 1<br/>=5, 1, 1 и 1<br/>~1, 1, 2 и 4<br/>~1, 1, 1 и 5}</p> <p>2. Ароматические углеводороды иначе называют...</p> <p>{~бензольными<br/>~пахучими<br/>~циклоуглеродами<br/>=аренами}</p> <p>3. Укажите схему реакции, в которой хлороводород присоединяется вопре-ки правилу Марковникова...</p> <p>{~CH<sub>2</sub>=CH-CH<sub>2</sub>-CH<sub>3</sub> + HCl→<br/>~CH<sub>3</sub>-CH=CH-CH<sub>3</sub> + HCl→<br/>=CF<sub>3</sub>-CH=CH<sub>2</sub> + HCl→<br/>~CH<sub>3</sub>-CH=CH<sub>2</sub> + HCl→}</p> <p>4. Формулы только алканов записаны в ряду...</p> <p>{~C<sub>3</sub>H<sub>6</sub>; C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>; C<sub>6</sub>H<sub>14</sub><br/>=C<sub>4</sub>H<sub>10</sub>; C<sub>12</sub>H<sub>26</sub>; C<sub>5</sub>H<sub>12</sub><br/>~C<sub>2</sub>H<sub>2</sub>; C<sub>3</sub>H<sub>8</sub>; C<sub>6</sub>H<sub>6</sub><br/>~C<sub>7</sub>H<sub>8</sub>; C<sub>4</sub>H<sub>8</sub>; C<sub>2</sub>H<sub>6</sub>}</p> <p>5. Вещества X и Y в цепи превращений <i>Этан</i> + X → <i>хлорэтан</i> + Y→<i>бутан</i>...</p> <p>{=хлор и натрий<br/>~хлор и водород<br/>~хлороводород и водород<br/>~хлороводород и натрий}</p> |
|--|--|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | Химия физическая и коллоидная | <p>1. Как изменится скорость реакции <math>2\text{NO} + \text{O}_2 \rightarrow 2\text{NO}_2</math>, если объем реакционного сосуда увеличить в 2 раза:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>{ ~уменьшится в 4 раза</li> <li>=уменьшится в 8 раз</li> <li>~возрастет в 4 раза</li> <li>~возрастет в 8 раз }</li> </ul> <p>2. Чем объясняется повышение скорости реакции при введении в систему катализатора:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>{ =уменьшением энергии активации</li> <li>~увеличением средней кинетической энергии молекул</li> <li>~возрастанием числа столкновений</li> <li>~ростом числа активных молекул }</li> </ul> <p>3. Какие из перечисленных воздействий приведут к изменению константы скорости реакции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>{ ~изменение давления</li> <li>=изменение температуры</li> <li>~изменение объема реакционного сосуда</li> <li>~изменение концентрации реагирующих веществ }</li> </ul> <p>4. Какое влияние оказывает перемешивание на скорость протекания гетерогенной химической реакции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>{ =во всех случаях увеличивает скорость реакции</li> <li>~в некоторых случаях увеличивает скорость реакции</li> <li>~не влияет на скорость реакции</li> <li>~уменьшает скорость реакции }</li> </ul> <p>5. Увеличение скорости реакции с повышением температуры, вызывается</p> <p>главным образом:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>{ ~увеличением средней кинетической энергии молекул</li> <li>~уменьшением числа активных молекул</li> <li>~ростом числа столкновений</li> <li>=увеличением эффективности столкновений }</li> </ul> <p>1. Семейное право устанавливает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>{ =условия и порядок вступления в брак</li> </ul> |
|--|--|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности</p> | <p>ИД-1 ОПК-2 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p> | <p>Правоведение</p> | <p>~получение наследства после смерти одного из родственников<br/> ~передача имущества, принадлежащего одному из членов семьи, какой-либо организации по завещанию<br/> ~оформление сделок по дарению одному из членов семьи<br/> ~все перечисленное}<br/> 2. К специфическим особенностям семейных отношений относятся:<br/> {~семейные отношения возникают из односторонних волеизъявлений субъектов<br/> ~семейные отношения являются общественными<br/> ~семейные отношения возмездные<br/> =семейные отношения являются строго личными<br/> ~все перечисленное}<br/> 3. За экологические правонарушения и преступления предприятия могут быть привлечены:<br/> {~к административной ответственности<br/> =k гражданско-правовой ответственности<br/> ~все ответы правильные<br/> ~правильный ответ отсутствует}<br/> 4. Экологическое право представляет собой совокупность правовых принципов и норм, регулирующих общественные отношения:<br/> {~по рациональному использованию природных ресурсов<br/> ~по обеспечению экологической безопасности<br/> ~по охране экологических прав и законных интересов физических и юридических лиц<br/> ~по охране окружающей среды от вредных воздействий в процессе хозяйственной и иной деятельности<br/> =все ответы правильные}<br/> 5. Государственный экологический контроль осуществляется:<br/> {~федеральными органами исполнительной власти<br/> =органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации<br/> ~все ответы верны<br/> ~правильный ответ отсутствует}</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции</p> | <p>1. Стандартизация – это деятельность по...<br/> {~подтверждению соответствия<br/> =установлению норм<br/> ~обеспечению единства измерения<br/> ~проведению контроля и надзора}</p> <p>2. Нормативной базой стандартизации в России является ФЗ...<br/> {=«О стандартизации»<br/> ~«О техническом регулировании в РФ»<br/> ~«Об обеспечении единства измерений»<br/> ~«О сертификации продукции и услуг»}</p> <p>3. Стандартизация, участие в которой открыто для национальных органов по стандартизации стран только одного географического, политического или экономического региона мира, это _____ стандартизация.<br/> {~международная<br/> ~национальная<br/> =региональная<br/> ~отраслевая}</p> <p>4. Результатом деятельности «Стандартизация» являются документы...<br/> {~о качестве<br/> =нормативные<br/> ~правовые<br/> ~технические}</p> <p>5. Область стандартизации – это совокупность...<br/> {~категорий стандарта<br/> ~взаимосвязанных объектов<br/> =нормативных документов<br/> ~участников стандартизации}</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                         |                                                                                                                                                                                         |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов</p> | <p>ИД-1 ОПК-3 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p> | <p>Оборудование перерабатывающих производств</p> | <p>1. Сублимационный метод сушки заключается в том, что:<br/>         {=материал обрабатывается при глубоком вакууме и в замороженном состоянии<br/>         ~нагревание обрабатываемого материала происходит в электромагнитном поле<br/>         ~теплота передается от сушильного агента к материалу через разделяющую стенку<br/>         ~теплота подводится при непосредственном соприкосновении сушильного агента с обрабатываемым материалом}</p> <p>2. Принцип действия рабочих органов волчков для измельчения мясного сырья – это:<br/>         {~удар<br/>         ~истирание и раздавливание<br/>         ~резание<br/>         ~скручивание}</p> <p>3. Увлажнение зерна перед размолотом необходимо для...<br/>         {=облегчения отделения оболочек от эндосперма<br/>         ~удаления пыли<br/>         ~удаления лёгких примесей<br/>         ~удаления тяжёлых примесей}</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>4. Принцип очистки зерна от минеральных примесей (стекло, песок, немагнитные примеси и т.п.) основан на разности их:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>{ ~аэродинамических свойств</li> <li>~геометрических размеров (ширина, длина, толщина)</li> <li>=плотностей</li> <li>~цвета }</li> </ul> <p>5. Триеры служат для:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>{ ~очистки от примесей, которые отличаются от зерна основной культуры аэродинамическими свойствами</li> <li>~очистки от примесей, которые отличаются от зерна основной культуры геометрическими размерами (шириной и толщиной)</li> <li>=очистки от примесей, которые отличаются от зерна основной культуры подлине</li> <li>~очистки зерна от металломагнитных примесей }</li> </ul> |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>Фитопатология,<br/>энтомология и<br/>защита растений</p> | <p>1. Назовите наиболее эффективный прием в борьбе мучнисто-росяными грибами плодовых и ягодных культур:<br/> {=Опрыскивание растений<br/> ~Протравливание семян<br/> ~Аэрозольная обработка<br/> ~Клеевые ловушки }</p> <p>2. Недостаток какого элемента питания вызывает межжилковый хлороз листьев:<br/> { ~калий<br/> ~фосфор<br/> =магний<br/> ~кальций }</p> <p>3. Как происходит массовое распространение вирусной инфекции в период вегетации:<br/> { ~конидиями<br/> =тлями<br/> ~зооспорами<br/> ~колорадским жуком }</p> <p>4. Назовите бактериальные болезни<br/> { ~мучнистая роса злаков<br/> =угловатая пятнистость огурца<br/> ~фитофтороз пасленовых<br/> ~серая гниль земляники }</p> <p>5. Какой тип паразитизма у возбудителя фитофтороза пасленовых:<br/> { ~факультативный паразит<br/> =облигатный паразит<br/> ~факультативный сапротроф<br/> ~облигатный сапротроф }</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                         |                                                                                                               |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности</p> | <p>ИД-1 ОПК-4 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции</p> | <p>Технология производства хлеба и макаронных изделий</p> | <p>1. Ржаные закваски в технологии производства хлеба готовят через:<br/>         {=дрожжевой – промежуточный – производственный цикл<br/>         ~дрожжевой цикл<br/>         ~промежуточный – дрожжевой цикл<br/>         ~дрожжевой – производственный цикл}</p> <p>2. Тесто из смеси ржаной и пшеничной муки готовится только:<br/>         {=на жидких заквасках<br/>         ~на густых заквасках<br/>         ~на жидких и густых заквасках<br/>         ~произвольно}</p> <p>3. Опарный способ в технологии ржаного хлеба применяют, когда:<br/>         {~изделия содержат 50% и более пшеничной муки<br/>         ~изделия содержат 10% пшеничной муки<br/>         ~изделия содержат 25% пшеничной муки<br/>         =изделия содержат 45% пшеничной муки}</p> <p>4. Тесто из муки смешанной валки на заквасках готовится по схеме:<br/>         {~для замеса закваски – ржаная, для замеса теста – пшеничная мука<br/>         ~для замеса закваски – ржаная, для замеса теста – пшеничная + ржаная<br/>         =для замеса теста – пшеничная, для замеса теста – пшеничная + ржаная<br/>         ~для замеса закваски – ржаная + пшеничная, для замеса теста пшеничная + ржаная}</p> <p>5. При температуре выпечки 45-50°С происходит:<br/>         {=набухание белков и крахмала, спиртовое брожение и осахаривание крахмала<br/>         ~интенсивный гидролиз крахмала<br/>         ~образование водяных паров и затверждение корки<br/>         ~начало отмирания дрожжей и других микроорганизмов<br/>         ~усиление процессов набухания}</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | Кормопроизводство | <p>1. Оптимальная влажность силосуемой массы<br/> {~50...55%<br/> =65...70%<br/> ~75...80%<br/> ~85...90%}</p> <p>2. Оптимальные сроки заполнения траншеи сенажом<br/> {=3...5 дней<br/> ~6...7 дней<br/> ~8...10 дней<br/> ~11...15 дней}</p> <p>3. Оптимальная влажность для заготовки сенажа из злаковых трав<br/> {~15...20%<br/> ~30...45%<br/> =50...55%<br/> ~65...70%}</p> <p>4. Ускоренное залужение<br/> {=Посев многолетних трав сразу после обработки почвы<br/> ~Посев многолетних трав после возделывания 1 года однолетних культур<br/> ~Посев однолетних трав после возделывания 2 лет однолетних культур<br/> ~Посев однолетних трав после возделывания 3 лет однолетних культур}</p> <p>5. Рациональная система использования пастбищ<br/> {~Вольная (бессистемная)<br/> ~Пастьба на привязи<br/> ~Загонная<br/> =Загонно-порционная}</p> |
|--|--|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | Процессы и аппараты перерабатывающих производств | <p>1. Приложение внешней силы к капиллярно-пористым телам, которое вызывает частичное разрушение с изменением формы называется<br/>         {=прессование<br/>         ~брикетирования<br/>         ~формообразование}</p> <p>2. Вдавливание материала с помощью пуансона в матрицу называется<br/>         {~прессование<br/>         ~штампование<br/>         =таблетирование}</p> <p>3. Связывание сыпучих материалов в более крупные агрегаты реализуется в процессах<br/>         {~брикетирования<br/>         =гранулирования<br/>         ~таблетирования<br/>         ~штампования}</p> <p>4. Производительность шнековых прессов (кг/ч) зависит от<br/>         {~числа заходов шнека<br/>         =максимальной частоты вращения шнека<br/>         ~ширины винтовой лопасти шнека<br/>         ~наружного диаметра шнека}</p> <p>5. К формообразующим машинам относятся<br/>         {~отжимные прессы<br/>         =формообразующие прессы<br/>         ~агрегирующие прессы<br/>         ~прокатывающие машины}</p> |
|--|--|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                      |                                                                                                                        |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности | ИД-1 ОПК-5 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции | Сельскохозяйственная экология | <p>1. Экологический потенциал это –<br/> {=Способность природной среды воспроизводить определённый уровень качества обитания в течении длительного периода<br/> ~Способность природной среды воспроизводить определённый уровень урожайности сельскохозяйственных культур<br/> ~Способность природной среды противостоять внешнему воздействию}</p> <p>2. Агроэкосистема это<br/> {=Вторичные, изменённые человеком биогеоценозы, ставшие значительными элементарными единицами биосферы<br/> ~Изменённые человеком площади пашни, ставшие значительными элементарными единицами сельскохозяйственных угодий<br/> ~Изменённые человеком территории, ставшие значительными элементарными единицами литосферы}</p> <p>3. Какие понятия относятся к базовым типам агроэкосистем?<br/> {=Агросфера и агробиоценоз<br/> ~Пашня и пастбища<br/> ~Агробизнес и агропромышленный комплекс}</p> <p>4. В состав микрофауны входят:<br/> {=Простейшие<br/> ~Черви<br/> ~Насекомые}</p> <p>5. В состав макрофауны входят:<br/> {~Насекомые<br/> ~Нематоды<br/> =Грызуны}</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                               |                                                                                                                                                |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности | ИД-1 ОПК-6 Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции | Экономическая теория | <p>1. Решение экономических проблем частично рынком, частично государством характерно для экономической системы ...<br/>{~традиционной<br/>~рыночной<br/>~командно-административной<br/>=смешанной}</p> <p>2. Основоположником направления экономической теории, указывающей на важную роль государства в экономическом развитии, является ...<br/>{~Д. Рикардо<br/>=Д. Кейнс<br/>~А. Смит<br/>~М. Фридмен}</p> <p>3. Закон Энгеля выражает зависимость между ...<br/>{=уровнем доходов семьи и относительными расходами на продукты питания<br/>~развитием производства и ростом потребностей общества<br/>~эффективным использованием редких благ и удовлетворением потребностей отдельных индивидов}</p> <p>4. Для традиционной экономической системы характерно ...<br/>{~разделение труда и социализация производства<br/>~открытость экономических связей<br/>=универсальный характер труда и производства<br/>~планомерное развитие экономики}</p> <p>5. Выделение наиболее существенных сторон изучаемого явления и отвлечение от всего второстепенного является ...<br/>{=научной абстракцией<br/>~дедукцией<br/>~индукцией<br/>~анализом<br/>~синтезом}</p> |
| ОПК-7 Способен понимать принципы                                                                                              | ИД-1.ОПК-7 Знает и понимает принципы                                                                                                           | Информатика          | <p>1. Назначение операции – зависания мыши?<br/>а) Если задержать указатель мыши над объектом, то появится всплывающая</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                                       |                                                     |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> | <p>работы современных информационных технологий</p> | <p>Цифровые технологии в агропромышленном комплексе</p> | <p>подсказка – названия объекта;</p> <p>б) Если задержать указатель мыши над объектом, то на экране отобразится диалоговое окно справки, раскрывающее назначение данного объекта;</p> <p>в) Чтобы команда выполнялась без сбоев, указатель мыши задерживают над объектом, прежде чем щелкнуть на нем мышкой.</p> <p>2. Укажите способы открытия меню утилит «Проводник» и «Мой компьютер»?</p> <p>а) Щелкнуть левой кнопкой мыши на соответствующем компоненте меню;</p> <p>б) При нажатой клавише Alt нажать клавишу соответствующую функциональному символу компонента меню;</p> <p>в) При нажатой клавише Ctrl нажать функциональный символ компонента меню;</p> <p>г) При нажатой клавише Shift нажать функциональный символ компонента меню;</p> <p>д) Щелкнуть правой кнопкой мыши на соответствующем компоненте меню.</p> <p>3. Можно ли создать ярлык для значка «Мой компьютер», который находится на рабочем столе Windows?</p> <p>а) Можно, если щелкнуть на нем правой кнопкой мыши и выбрать команду «Создать ярлык»;</p> <p>б) Для значков, расположенных на рабочем столе Windows ярлык создать нельзя;</p> <p>в) Можно, если щелкнуть на нем левой кнопкой мыши и выбрать команду «Создать ярлык».</p> <p>4. К какому эффекту приведет щелчок правой клавишей мыши на объекте?</p> <p>а) К выводу контекстного меню объекта;</p> <p>б) К выделению объекта;</p> <p>в) К раскрытию содержания объекта</p> <p>5. Перед некоторыми командами меню можно установить или удалить символ «галочка». Что это означает?</p> <p>а) Символ «галочка» свидетельствует о том, что данная команда включена;</p> <p>б) Символ «галочка» свидетельствует о том, что данная команда может быть включена;</p> <p>в) Символ «галочка» свидетельствует о том, что данная команда отключена.</p> <p>6. Как, не закрывая программу, закрыть только один единственный редактируемый документ?</p> <p>а) Нажать комбинацию клавиш Ctrl+F4;</p> <p>б) Меню «Office», операция «Закрыть»;</p> <p>в) Дважды щелкнуть мышкой на кнопке «Office» в строке заголовка приложения;</p> <p>г) Щелкнуть мышкой на кнопке “косой крест”, расположенной в правом верхнем углу окна;</p> <p>д) Нажать комбинацию клавиш Alt+F4;</p> <p>е) Выполнить команду: пиктограмма «Office», операция «Выход из Word»;</p> <p>7. Какие команды позволяют создать новый документ из приложения «Word»?</p> <p>а) Нажать комбинацию клавиш Ctrl+т (или Ctrl+N);</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                      |             |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                      |             |                                                  | <p>б) Выполнить последовательно команды: пиктограмма «Office» – «Создать»; выбрать соответствующий шаблон или «Новый документ» и щёлкнуть на кнопке «Создать»;</p> <p>в) Нажать комбинацию клавиш Ctrl+t (или Ctrl+E);</p> <p>г) Выполнить последовательно команды: на ленте вкладки «Главная», щёлкнуть на пиктограмме «Вставка» и выбрать «Новый документ»;</p> <p>д) Выполнить последовательно команды: на ленте вкладки «Вставка», выбрать «Новый документ» и щёлкнуть на кнопке «Создать».</p> <p>8. Как осуществляется процедура повторного и всех последующих сохранений?</p> <p>а) Щёлкнуть на кнопке «Office» затем, на вкладке «Сохранить»;</p> <p>б) Нажать комбинацию клавиш Shift+F12;</p> <p>в) Щёлкнуть на пиктограмме «Сохранить» на панели быстрого доступа;</p> <p>г) Выполнить команду меню «Office» – «Сохранить как»;</p> <p>д) Нажать комбинацию клавиш Ctrl+F12;</p> <p>е) Нажать комбинацию клавиш Ctrl + N.</p> <p>9. Основу интерфейса Word 2007 составляют...</p> <p>а) визуальные средства, расположенные на «Ленте»;</p> <p>б) виртуальные средства, расположенные на «Полотне»;</p> <p>в) визуальные средства, расположенные на панели быстрого доступа;</p> <p>г) виртуальные средства, расположенные на панели быстрого доступа;</p> <p>10. Какое количество стандартных вкладок встроено в «Ленту»?</p> <p>а) 9 (девять);</p> <p>б) 7 (семь)</p> <p>в) 16 (шестнадцать)</p> <p>г) 6 (шесть)</p> |
| ИД-2.ОПК-7 Способен применять современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства, при решении задач профессиональной деятельности | Информатика | Цифровые технологии в агропромышленном комплексе | <p>11. Перечислите команды запуска программы Excel?</p> <p>а) Главное меню Windows: Пуск – Программы – в списке часто используемых программ выбрать «Microsoft Office Excel 2010»;</p> <p>б) Рабочий стол Windows: дважды щёлкнуть на ярлыке Microsoft Excel;</p> <p>г) В Проводнике найти документ, выполненный в программе Excel и дважды щёлкнуть на нем мышкой;</p> <p>д) На диске W:\ (или другом логическом диске) найти папку Excel и открыть ее двойным щелчком;</p> <p>д) Главное меню Windows: кнопка «Office» – Создание документа Office – на вкладке Шаблон – выбрать «Новая книга».</p> <p>12. Какое имя присваивается документу по умолчанию при первичной загрузке программы Excel?</p> <p>а) Книга 1;</p> <p>б) Документ 1;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>в) Лист 1.</p> <p>13. Какими компонентами отличается интерфейс программы Excel от интерфейса программы Word?</p> <p>а) В Excel отсутствуют вкладки «Ссылки» и «Рассылки», в место них введены вкладки «Формулы» и «Данные»;</p> <p>б) В Excel отсутствует вкладки «Формулы» и «Данные», в место них введены вкладки в «Ссылки» и «Рассылки»;</p> <p>в) В Excel отсутствует вкладка «Рисунок», в место этого введена вкладка «Диаграммы»;</p> <p>г) В Excel отсутствует вкладка «Таблица», в место этого введена вкладка «Диаграммы» и «Формат»;</p> <p>14. Какое количество листов содержится в одном документе (Книге) программы Excel?</p> <p>а) 255;</p> <p>б) 127;</p> <p>в) 3;</p> <p>г) 16</p> <p>15. Что нужно сделать, чтобы переименовать лист?</p> <p>а) Дважды щелкнуть мышкой на ярлыке Листа;</p> <p>б) Из контекстного меню ярлыка выбрать пункт «Переименовать»;</p> <p>в) Щелкнуть левой кнопкой мыши на ярлыке листа при нажатой клавише Shift;</p> <p>г) Щелкнуть левой кнопкой мыши на ярлыке листа при нажатой клавише Ctrl;</p> <p>д) Щелкнуть левой кнопкой мыши на ярлыке листа при нажатой клавише Alt.</p> <p>16. Чтобы выделить несколько листов для удаления, нужно:</p> <p>а) Выбрать мышкой ярлыки листов при нажатой клавише Shift – сплошное выделение;</p> <p>б) Отметить ярлыки листов при нажатой левой кнопке мыши и клавише Alt;</p> <p>в) Выбрать мышкой ярлыки листов при нажатой клавише Ctrl – выборочное выделение;</p> <p>г) Отметить ярлыки листов при нажатой правой кнопке мыши и клавише Alt.</p> <p>17. Активная ячейка обрамлена в жирную рамку с чёрным квадратом (маркер заполнения), который расположен:</p> <p>а) в правом нижнем углу рамки;</p> <p>б) в левом нижнем углу рамки;</p> <p>в) в правом верхнем углу рамки;</p> <p>г) в левом верхнем углу рамки.</p> <p>18. Пользователь создал новый лист и сразу же выполнил команду – Ctrl+End. В какую ячейку переместится курсор?</p> <p>а) Курсор останется в той же ячейке – A1;</p> <p>б) Курсор переместится в правую нижнюю ячейку открытого листа – XFD1048576;</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                |                                                                                                 |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                |                                                                                                 |                 | <p>в) Курсор переместится в правую нижнюю ячейку открытого листа – IV65536.</p> <p>19. Если число отображается в ячейке электронной таблицы в виде ####, то это свидетельствует о том, что...</p> <p>а) число не умещается по ширине ячейки – необходимо увеличить ширину ячейки;</p> <p>б) неправильно задано числовое значение, помещенное в данную ячейку;</p> <p>в) неправильно задан формат числа;</p> <p>г) не соответствует формат числа формату ячейки.</p> <p>20. Как в Excel по умолчанию выравниваются текст и числа?</p> <p>а) Текст выравнивается по левому краю, а числа – по правому краю;</p> <p>б) Текст выравнивается по правому краю, а числа – по левому краю;</p> <p>в) Текст выравнивается по левому краю, а числа – по центру;</p> <p>г) Текст выравнивается по ширине, а числа – по центру.</p> <p>21. Можно ли информацию, размещенную в ячейке Excel выравнивать по горизонтали и вертикали?</p> <p>а) Да можно;</p> <p>б) Можно только по горизонтали;</p> <p>в) Можно только по вертикали;</p> <p>г) Текст в ячейке можно выравнивать по левому краю, а числа по правому.</p> <p>22. Для построения диаграмм достаточно выделить ячейки с данными и ...</p> <p>а) на ленте вкладки «Вставка» выбрать тип диаграммы;</p> <p>б) на ленте вкладки «Главная» выбрать тип диаграммы;</p> <p>в) на ленте вкладки «Конструктор» выбрать тип диаграммы;</p> <p>г) на ленте вкладки «Макет» выбрать тип диаграммы.</p> |
| ПК-1. Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства | ИД-1ПК-1 Оценивает пригодность агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур | Растениеводство | <p>1. Соблюдение какого закона земледелия способствует сохранению и повышению плодородия почвы?</p> <p>1. Закона минимума;</p> <p>2. Закона возврата;</p> <p>3. Закона незаменимости и равнозначимости факторов жизни растений;</p> <p>4. Закон совокупного действия факторов;</p> <p>2. Структура почвы – это...</p> <p>1. Комочки почвы диаметром от 1 до 10 мм, в которые склеиваются почвенные частицы;</p> <p>2. Почвенные частицы разного размера и формы;</p> <p>3. Различные по величине и форме агрегаты, в которые склеиваются почвенные частицы;</p> <p>4. Содержание органического вещества в почве.</p> <p>3. Какой из факторов жизни растений относят к космическим?</p> <p>1. Тепло;</p> <p>2. Вода;</p> <p>3. Питательные вещества;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|  |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                             | <p>4. Воздух;</p> <p>4. Какой показатель характеризует потребность растений в воде?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Водный баланс почвы;</li> <li>2. Транспирационный коэффициент;</li> <li>3. Влажность почвы;</li> <li>4. Запас влаги в почве;</li> </ol> <p>5. Когда почва имеет наибольшую плотность?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. После уборки зерновых;</li> <li>2. После вспашки;</li> <li>3. В период вегетации растений;</li> <li>4. После уборки пропашных;</li> </ol> <p>6. Какой агротехнический прием будет способствовать усилению газообмена?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мульчирование;</li> <li>2. Глубокая вспашка;</li> <li>3. Прикатывание;</li> <li>4. Посев по стерне;</li> </ol> <p>7. Несоблюдение какого закона земледелия может привести к постепенному снижению почвенного плодородия?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Закона совокупного действия факторов жизни растений;</li> <li>2. Закона равнозначимости и незаменимости факторов жизни растений;</li> <li>3. Закона минимума;</li> <li>4. Закона возврата;</li> </ol> <p>8. Почему вспашку в севообороте проводят разноглубинную?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Образование плужной подошвы;</li> <li>2. Для провоцирование семян сорных растений;</li> <li>3. Для лучшего роста и развития растений;</li> <li>4. Для накопления влаги в почве;</li> </ol> <p>9. Назовите какая существует группа факторов жизни растений?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. космические;</li> <li>2. почвенные;</li> <li>3. атмосферные;</li> <li>4. количественные;</li> </ol> <p>10. Какую зерновую культуру в севообороте размещают завершающей культурой?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Озимая пшеница;</li> <li>2. Яровая пшеница;</li> <li>3. Овес;</li> <li>4. Ячмень;</li> </ol> |
|  | Плодоводство и овощеводство | <p>1. Очень требовательной по отношению к влаге является следующая культура:</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|          |                                                                                                                              |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                                                                                                              | а) земляника;<br>б) яблоня;<br>в) груша;<br>2. Самой солевыносливой культурой является:<br>а) яблоня;<br>б) груша;<br>в) земляника; | г) абрикос;<br>д) миндаль.<br><br>г) абрикос;<br>д) смородина;<br>е) ирга.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ИД-2ПК-1 | Обосновывает экологически безопасные технологии возделывания культур с учетом обработки почвы и применения средств химизации | Растениеводство                                                                                                                     | 1. Экология – наука о<br>1. влиянии загрязнений на окружающую среду<br>2. влиянии загрязнений на здоровье человека<br>3. влиянии деятельности человека на окружающую среду<br>4. взаимоотношениях живых организмов между собой и со средой обитания<br>2. Загрязнение природной среды живыми организмами<br>1. антропогенные<br>2. радиоактивные<br>3. химические<br>4. биологические<br>3. Загрязнение окружающей среды – это<br>1. сокращение видового биоразнообразия<br>2. улучшение среды обитания<br>3. деградацию экосистем<br>4. поступление в окружающую среду экологически вредных веществ<br>4. Антропогенные факторы приводят к...<br>1. сокращению площади пахотных земель<br>2. - сокращению площади лесов<br>3. улучшению среды обитания<br>4. изменению природы как среды обитания живых организмов или сказываются на их жизни<br>5. Кислотные дожди приводят к ...<br>1. ухудшению здоровья человека<br>2. закислению водоёмов<br>3. кислотности почвы и снижению урожайности<br>4. деградации лесов<br>6. Кислотный дождь – это дождь или снег, имеющий pH...<br>1. больше 11<br>2. меньше 5,6<br>3. около 7<br>4. около 9 |

|  |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                | <p>7. Акарициды убивают:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. клопов;</li> <li>2. клещей</li> <li>3. пчел;</li> <li>4. мух.</li> </ol> <p>8. Для защиты растений, сельскохозяйственных продуктов используют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. дефолианты;</li> <li>2. пестициды;</li> <li>3. нитраты;</li> <li>4. нитриты.</li> </ol> <p>9. Единственный, установленный в России норматив, определяющий допустимый уровень загрязнения почвы вредными химическими веществами</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ПДК раб. зоны</li> <li>2. ПДКп</li> <li>3. ПДК сред. сут.</li> <li>4. ПДВ</li> </ol> <p>10. В какую погоду лучше применять гербициды</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. в дождливую погоду;</li> <li>2. в ветреную погоду;</li> <li>3. в солнечную погоду;</li> <li>4. вечером в тихую погоду.</li> </ol>                                                    |
|  | Земледелие с основами почвоведения и агрохимии | <p>32. Комплекс машин и орудий для реализации почвозащитных технологий включает</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сеялка-культиватор зернотуковая стерневая СЗС-2,1Л</li> <li>2. Сеялка зернотуковая универсальная прицепная СЗ-3,6</li> <li>3. Культиватор растениепитатель навесной КРН-5,6</li> <li>4. Культиватор противэрозионный КПЭ-3,8</li> <li>5. Борола дисковая тяжелая БДТ-7</li> <li>6. Плоскорез-глубокорыхлитель КПП-250</li> </ol> <p>33. Какой прием обработки почвы восстанавливает капиллярность</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Шлейфование</li> <li>2.Боронование</li> <li>3.Вспашка</li> <li>4.Прикатывание</li> <li>5. Удаление воздуха</li> <li>6.Плоскопезная обработка с оставлением стерни на поверхности поля</li> </ol> <p>34. Какой прием обработки почвы увеличивает водопроницаемость почвы</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Шлейфование</li> </ol> |

|  |  |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                               | <p>2.Боронование</p> <p>3.Вспашка</p> <p>4.Прикатывание</p> <p>5.Глубокая плоскорезная обработка с оставлением стерни на поверхности поля</p> <p>35. При каком состоянии пористости вода будет хорошо проникать в почву</p> <p>1.Общая пористость составляет 45%, при этом капиллярные поры преобладают над некапиллярными порами</p> <p>2.Некапиллярные поры преобладают над капиллярными порами</p> <p>3.Соотношение капиллярной и некапиллярной пористости 1:1</p> <p>4.Общая пористость составляет до 25%</p> <p>5.При плотности почвы 1,35 г/см<sup>3</sup></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  |  | Плодоводство и овощеводство   | <p>3. Какие культуры относятся к группе древовидных?</p> <p>а) боярышник</p> <p>б) грецкий орех</p> <p>в) яблоня</p> <p>г) груша</p> <p>д) ирга</p> <p>е) жимолость</p> <p>ж) черешня</p> <p>з) абрикос</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |  | Сельскохозяйственная экология | <p>Мониторинг окружающей природной среды. Агроэкологический мониторинг. Экологическая оценка загрязнения территории.</p> <p>1. Что такое ПДК химического соединения в почве?</p> <p>1. Предельно допустимая концентрация вещества или элемента</p> <p>2. Полная допустимая концентрация вещества или элемента в почве</p> <p>3. Полученная днём концентрация вещества или элемента в почве</p> <p>2. Что такое МДУ химического соединения или элемента в растениеводческой продукции</p> <p>1. Максимально допустимый уровень</p> <p>2. Минимально допустимый уровень</p> <p>3. Много действующего удобрения</p> <p>3. Экологическая стабильность территории это –</p> <p>1. соотношение стабильных и нестабильных элементов больше единицы</p> <p>2. соотношение стабильных и нестабильных элементов меньше единицы</p> <p>3. положительное соотношение стабильных и нестабильных элементов экосистемы</p> |

|  |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                        | <p>4. Базовые параметры экологической стабильности агроэкосистемы – это</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. параметры при которых не происходит её разрушение</li> <li>2. параметры при которых получаем максимальный уровень её продуктивности</li> <li>3. параметры при которых наилучшие показатели качества продукции</li> </ol> <p>5. Какой элемент карты призван разъяснить значение использованных на ней условных знаков?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Легенда.</li> <li>2. Картографическая проекция.</li> <li>3. Картографическое изображение.</li> </ol> <p>6. Основные формы рельефа местности:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Котловина</li> <li>2. Ямка</li> <li>3. Линия</li> </ol> <p>7. Как называются условные знаки, применяемые для отображения объектов, локализованных в пунктах?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Специальные.</li> <li>2. Масштабные.</li> <li>3. Пояснительные.</li> </ol> <p>8. Географическая широта – это ...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Система координат, определяющая положение точек на земной поверхности относительно плоскости экватора и плоскости нулевого меридиана.</li> <li>2. Система параметров, включающая фундаментальные геодезические постоянные.</li> <li>3. Угол между плоскостью Земного экватора и нормалью, проведенной из данной точки.</li> <li>4. Горизонтальный угол, отсчитываемый по ходу часовой стрелки от северного направления географического меридиана до направления данной линии.</li> </ol> |
|  | ИД-ЗПК-1 Разрабатывает технологические карты возделывания сельскохозяйственных культур | <p>Растениеводство</p> <p>1 Основой для установления перечня и чередования операций для возделывания с.-х. культур служат:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. операционно-технологические карты;</li> <li>2. операционные карты;</li> <li>3. технологические карты;</li> <li>4. эксплуатационно-технологические карты.</li> </ol> <p>2 Какая из систем обработки почвы в своей основе базируется на применении вспашки с оборотом пласта как основной операции:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. традиционная система;</li> <li>2. консервирующая система;</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>3. мульчирующая система;<br/>4. система прямого посева.</p> <p>3 Укажите допустимое отклонение средней глубины обработки почвы при лущении для дисковых лущильников:</p> <p>1. 0,5 см;<br/>2. 1,0 см;<br/>3. 1,5 см;<br/>4. 2,0 см;</p> <p>4 Укажите оптимальное количество дней для посева яровых зерновых культур:</p> <p>1. 2 дня;<br/>2. 4 дня;<br/>3. 5 дней;<br/>4. 7 дней.</p> <p>5 Укажите марку лущильника, чтобы при комплектовании его с трактором тягового класса 3,0 получить оптимальный агрегат:</p> <p>1. ЛДГ-5;<br/>2. ЛДГ-15;<br/>3. ППЛ-5-25;<br/>4. ЛДГ-20.</p> <p>6 Выполните оптимальное комплектование пахотных агрегатов:</p> <p>1. ПЛН-5-35 а) ДТ-75;<br/>2. ПЛН-3-35 б) К-701;<br/>3. ПЛН-8-35 в) Т-150;<br/>4. ПЛН-4-35 г) МТЗ-82.</p> <p>7 Укажите марку сеялки для посева кукурузы:</p> <p>1. СУПН-8А;<br/>2. ССТ-12В;<br/>3. СКН-6А;<br/>4. СУПО-6.</p> <p>8. Допустимые потери при уборке зерновых за зерноуборочным комбайном составляют:</p> <p>1. не более 0,5 %;<br/>2. не более 1,0 %;<br/>3. не более 1,5 %;<br/>4. не более 2,0 %.</p> |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                           |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                           |                             | <p>9. Скомпонуйте сельскохозяйственную машину с соответствующей технологической операцией:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. СО-4,2 а) посадка рассады томатов;</li> <li>2. КОН-2,8 б) уборка огурцов;</li> <li>3. КОП-1,5 в) посев семян томатов;</li> <li>4. СКН-6А г) междурядная обработка картофеля.</li> </ol> <p>10. При какой доле побурения корзинки начинают уборку подсолнечника?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 50-60%;</li> <li>2. 70-80%;</li> <li>3. 65-70%;</li> <li>4. 85-90%.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |                                                                                                                                           | Плодоводство и овощеводство | <p>4. При посадке плодовых культур используют следующие методы полива:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) влагозарядковый;</li> <li>б) предпосевной;</li> <li>в) предпосадочный;</li> <li>г) послепосадочный;</li> <li>д) вегетационный;</li> <li>е) освежительный.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | ИД-4 <sub>ПК-1</sub> Определяет сроки, способы и темпы уборки урожая, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества | Растениеводство             | <p>1. В какой период созревания горох убирают отдельным способом?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. При полном созревании бобов;</li> <li>2. Нижние бобы пожелтели на 70-75 %;</li> <li>3. Верхние бобы пожелтеют;</li> <li>4. Закончится процесс формирования бобов.</li> </ol> <p>2. Какое ядовитое вещество содержится в кожуре проросших и позеленевших клубнях картофеля?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. РИЦИНИН;</li> <li>2. ЖАБРЕЙНОЕ МАСЛО;</li> <li>3. ГЛЮКОЗИДЫ;</li> <li>4. СОЛАНИН.</li> </ol> <p>3. Укажите наилучшую температуру и относительную влажность воздуха для хранения картофеля.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 3-5 °С, 80-85 %;</li> <li>2. 0-1 °С, до-90 %;</li> <li>3. 2-3 °С, 75-85 %;</li> <li>4. 1-3 °С, 85-93 %.</li> </ol> <p>4. Когда проводят озеленение картофеля?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Осенью, перед закладкой на хранение;</li> <li>2. В любое время года;</li> <li>3. После сортировки клубней;</li> <li>4. Весной перед посадкой.</li> </ol> <p>5. Назовите оптимальный срок уборки посевов льна на волокно.</p> |

|  |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зеленая спелость;</li> <li>2. Ранняя желтая спелость;</li> <li>3. Желтая спелость;</li> <li>4. Полная спелость.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Когда проводится десикация подсолнечника после массового цветения. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 5-10 дней;</li> <li>2. 15-20 дней;</li> <li>3. 35-40 дней;</li> <li>4. 50-55 дней.</li> </ol> </li> <li>7. При какой влажности зерна начинают уборку кукурузы? <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 10-15 %;</li> <li>2. 15-20 %;</li> <li>3. 30-35 %;</li> <li>4. 25-30 %.</li> </ol> </li> <li>8. При какой спелости убирают кукурузу на силос? <ol style="list-style-type: none"> <li>1. молочной;</li> <li>2. полной;</li> <li>3. восковой;</li> <li>4. молочно-восковой.</li> </ol> </li> <li>9. В какой фазе следует убирать озимую тритикале прямым комбайнированием? <ol style="list-style-type: none"> <li>1. В фазу колошения (51-59 стадии).</li> <li>2. В фазу молочной спелости (71-77 стадии).</li> <li>3. В фазу восковой спелости (85-87 стадии).</li> <li>4. В фазу созревания (91-92 стадии).</li> </ol> </li> <li>10. Когда следует приступать к отдельной уборке проса? <ol style="list-style-type: none"> <li>1. При созревании 15-20% зерен проса.</li> <li>2. При созревании 35-40% зерен проса.</li> <li>3. При созревании 45-50% зерен проса.</li> <li>4. При созревании 75-80% зерен проса.*</li> </ol> </li> </ol> |
|  | Плодоводство и овощеводство | <ol style="list-style-type: none"> <li>5. В какой спелости убирают зимние сорта яблок? <ol style="list-style-type: none"> <li>а) в биологической;</li> <li>б) в съёмной;</li> <li>в) технической.</li> </ol> </li> <li>6. Какой способ точнее всего определяет срок уборки яблок? <ol style="list-style-type: none"> <li>а) по цвету плодов;</li> <li>б) по цвету семян в плодах;</li> </ol> </li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|  |                                                                                                                                             |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ИД-5ПК-1 Рационально использует корма, сенокосы, пастбища и другие кормовые угодья, владеет различными методами заготовки и хранения кормов | Растениеводство | <p>в) йодная проба.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. В какой период созревания горох убирают отдельным способом? <ol style="list-style-type: none"> <li>1. При полном созревании бобов;</li> <li>2. Нижние бобы пожелтели на 70-75 %;</li> <li>3. Верхние бобы пожелтеют;</li> <li>4. Закончится процесс формирования бобов.</li> </ol> </li> <li>2. Какое ядовитое вещество содержится в кожуре проросших и позеленевших клубнях картофеля? <ol style="list-style-type: none"> <li>1. РИЦИНИН;</li> <li>2. ЖАБРЕЙНОЕ МАСЛО;</li> <li>3. ГЛЮКОЗИДЫ;</li> <li>4. СОЛАНИН.</li> </ol> </li> <li>3. Укажите наилучшую температуру и относительную влажность воздуха для хранения картофеля. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 3-5 °С, 80-85 %;</li> <li>2. 0-1 °С, до-90 %;</li> <li>3. 2-3 °С, 75-85 %;</li> <li>4. 1-3 °С, 85-93 %.</li> </ol> </li> <li>4. Когда проводят озеленение картофеля? <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Осенью, перед закладкой на хранение;</li> <li>2. В любое время года;</li> <li>3. После сортировки клубней;</li> <li>4. Весной перед посадкой.</li> </ol> </li> <li>5. Назовите оптимальный срок уборки посевов льна на волокно. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зеленая спелость;</li> <li>2. Ранняя желтая спелость;</li> <li>3. Желтая спелость;</li> <li>4. Полная спелость.</li> </ol> </li> <li>6. Когда проводится десикация подсолнечника после массового цветения. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 5-10 дней;</li> <li>2. 15-20 дней;</li> <li>3. 35-40 дней;</li> <li>4. 50-55 дней.</li> </ol> </li> <li>7. При какой влажности зерна начинают уборку кукурузы? <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 10-15 %;</li> <li>2. 15-20 %;</li> <li>3. 30-35 %;</li> <li>4. 25-30 %.</li> </ol> </li> <li>8. При какой спелости убирают кукурузу на силос?</li> </ol> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                               |                                                                                                                                        |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                               |                                                                                                                                        |                                       | 1. молочной;<br>2. полной;<br>3. восковой;<br>4. молочно-восковой.<br>9. В какой фазе следует убирать озимую тритикале прямым комбайнированием?<br>1. В фазу колошения (51-59 стадии).<br>2. В фазу молочной спелости (71-77 стадии).<br>3. В фазу восковой спелости (85-87 стадии).<br>4. В фазу созревания (91-92 стадии).<br>10. Когда следует приступать к отдельной уборке проса?<br>1. При созревании 15-20% зерен проса.<br>2. При созревании 35-40% зерен проса.<br>3. При созревании 45-50% зерен проса.<br>4. При созревании 75-80% зерен проса.* |
|                                                                               |                                                                                                                                        | Плодоводство и овощеводство           | 4. При посадке плодовых культур используют следующие методы полива:<br>а) влагозарядковый; г) послепосадочный;<br>б) предпосевной; д) вегетационный;<br>в) предпосадочный; е) освежительный.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ПК-2. Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства | ИД-1 <sub>ПК-2</sub> Демонстрирует знания о биологических особенностях, породах и продуктивности сельскохозяйственных животных и птицы | Производство продукции животноводства | 1. Период от отела до запуска называется<br>1 - сухостойный<br>2 - лактация<br>3 – сервис - период<br>4 - яловость<br>2. Система содержания, не применяемая в скотоводстве:<br>1 – круглогодочная стойловая<br>2 – стойлово - пастбищная<br>3 - табунная<br>3. Тип конституции, характерный для крупного рогатого скота мясного направления продуктивности:<br>1 - рыхлый<br>2 - плотный<br>3 - нежный<br>4 - грубый<br>4. Крупноплодностью называется:<br>1 - средняя живая масса одного поросенка при рождении<br>2 - масса гнезда при рождении           |

|  |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                           | <p>3 - масса гнезда в 21-дневном возрасте поросят</p> <p>4 - средняя живая масса одного поросенка при отъеме от маток</p> <p>5. Холостых и супоросных свиноматок содержат:</p> <p>1 - индивидуально</p> <p>2 - группами по 3...4 головы</p> <p>3 - группами по 10...15 голов</p> <p>4 - группами по 20...30 голов</p> <p>6.Количество опоросов, получаемых в среднем от одной свиноматки за год:</p> <p>1 - 1,5...1,8</p> <p>2 - 2...2,3</p> <p>3 - 2,5...2,8</p> <p>4 - 3...3,3</p> <p>7. Порода свиней беконного типа:</p> <p>1 - Ландрас</p> <p>2 - Бекширская</p> <p>3 - Крупная белая</p> <p>4 – Северокавказская</p> <p>8.Шкурки ягнят, получаемые от тонкорунных пород овец, называются:</p> <p>1 - муаре-клям</p> <p>2 - лямка</p> <p>3 - трясок</p> <p>4 - мерлушка</p> <p>9.Затраты корма у цыплят-бройлеров с возрастом ..</p> <p>1 - увеличиваются</p> <p>2 - уменьшаются</p> <p>3 - не изменяются</p> <p>4 - не выявлены закономерности</p> <p>10.Период от начала яйценоскости до очередной линьки называется</p> <p>1 – интенсивность яйценоскости</p> <p>2 – биологический цикл яйценоскости</p> <p>3 – половая зрелость</p> <p>4 - оплодотворенность</p> |
|  | Биотехника<br>воспроизводства<br>с основами<br>акушерства | <p><u>Задание 1.</u></p> <p>Правильный порядок расположения половых органов самок, следующий:</p> <p>1- влагалище</p> <p>2- яйцепровод</p> <p>3- яичник</p> <p>4- шейка матки</p> <p>5- матка</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>6- рог матки</p> <p><u>Задание 2.</u></p> <p>Парный, эллиптической формы орган самки, где развиваются и созревают половые клетки, являющийся железой внутренней секреции называется....</p> <p><u>Задание 3.</u></p> <p>Небеременная матка лежит в:</p> <p>1- тазовой и брюшной полостях</p> <p>2- тазовой полости</p> <p>3- брюшной полости</p> <p>4- грудной и брюшной полостях</p> <p><u>Задание 4.</u></p> <p>Физиологическая зрелость наступает, когда животное достигает:</p> <p>1- 55-65 % живой массы, свойственной взрослым животным</p> <p>2- 65-75 % живой массы, свойственной взрослым животным</p> <p>3- 75-85 % живой массы, свойственной взрослым животным</p> <p>4-85-95 % живой массы, свойственной взрослым животным</p> <p><u>Задание 5.</u></p> <p>Развитие яйцевой клетки от момента формирования ее до созревания называется....</p> <p><u>Задание 6.</u></p> <p>К полициклическим животным относятся:</p> <p>1- овца</p> <p>2- соболь</p> <p>3-КРС</p> <p>4- лошадь</p> <p><u>Задание 7.</u></p> <p>Гонадотропными гормонами самок сельскохозяйственных животных являются:</p> <p>1- фолликулостимулирующий</p> <p>2- прогестерон</p> <p>3- лютеотропный</p> <p>4- окситоцин</p> <p><u>Задание 8.</u></p> <p>Прогестерон вырабатывается:</p> <p>1- желтым телом</p> <p>2- гипофизом</p> <p>3- парашитовидной железой</p> <p>4- кожей</p> <p><u>Задание 9.</u></p> <p>Третьей стадией (фазой) полового цикла самки является:</p> <p>1- проэструм</p> <p>2- диэструм</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                                     | <p>3- метэструм<br/> 4- эструс<br/> <u>Задание 10.</u><br/> Под ... понимают проявление самками полового рефлекса, который характеризуется готовностью к спариванию.<br/> <u>Задание 11.</u><br/> Продолжительность полового цикла коровы равна:<br/> 1- 18-20 суткам<br/> 2- 20-22 суткам<br/> 3-22-24 суткам<br/> 4-24-26 суткам</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |  | Производство продукции птицеводства | <p>Вопрос 1.<br/> По форме, строению и назначению перья делят на:<br/> - контурные, пуховые;<br/> - нитевидные;<br/> - кисточковые;<br/> - щетинковые.<br/> Вопрос 2.<br/> В ротовой полости у птицы зубов насчитывают:<br/> - нет зубов;<br/> - 30-40;<br/> - 10-15;<br/> - 2-4.<br/> Вопрос 3.<br/> Орган для временного хранения корма:<br/> - зоб;<br/> - пищевод;<br/> - глотка;<br/> - железистый желудок.<br/> Вопрос 4.<br/> В верхней части клоаки имеется углубление, называемое фабрициевой сумкой – ее назначение:<br/> - всасывания пищи;<br/> - лимфоидный орган, вырабатывающий <u>антитела</u>;<br/> - регулятор концентрации питательных веществ;<br/> - вызывает послабляющее действие.<br/> Вопрос 5.<br/> Химус это:<br/> - частично переваренный корм;<br/> - верхняя челюсть;<br/> - мышечный желудок;</p> |

|  |  |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                                       | <p>- гормон секретин.</p> <p>Вопрос 6.</p> <p>Назначение малого круга кровообращения птицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- доставка кислорода и питательных веществ ко всем тканям и органам тела;</li> <li>- подавать кровь в легкие и возвращать очищенную, обогащенную кровь в сердце;</li> <li>- обеспечивает процесс кровообращения;</li> <li>- проталкивает кровь по кровеносным сосудам.</li> </ul> <p>Вопрос 7.</p> <p>Развитие зародыша птицы происходит:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в яичнике;</li> <li>- в яйце;</li> <li>- в серообразном пространстве;</li> <li>- в брюшной полости.</li> </ul> <p>Вопрос 8.</p> <p>Назначение большого круга кровообращения птицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- доставка кислорода и питательных веществ ко всем тканям и органам тела;</li> <li>- подавать кровь в легкие и возвращать очищенную, обогащенную кровь в сердце;</li> <li>- обеспечивает процесс кровообращения;</li> <li>- проталкивает кровь по кровеносным сосудам.</li> </ul> <p>Вопрос 9.</p> <p>В среднем яйцо формируется:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 22-24 часа;</li> <li>- 2-4 часа;</li> <li>- 10-18 часов;</li> <li>- 36-48 часов.</li> </ul> <p>Вопрос 10.</p> <p>Куры яичных пород начинают нестись в дневном возрасте:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 130-150;</li> <li>- 50-70;</li> <li>- 180-190;</li> <li>- 16-18 месяцев.</li> </ul> |
|  |  | Производство продукции кролиководства | <p>Вопрос 1:</p> <p>Желудок кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- однокамерный</li> <li>- двухкамерный</li> <li>- трехкамерный</li> <li>- четырехкамерный</li> </ul> <p>Вопрос 2:</p> <p>Количество постоянных зубов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 24</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 28</li> <li>- 30</li> <li>- 32</li> </ul> <p>Вопрос 3:</p> <p>Естественная продолжительность жизни:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3-4 года</li> <li>- 5-6 лет</li> <li>- 7-8 лет</li> <li>- 9-10 лет</li> </ul> <p>Вопрос 4:</p> <p>Кролик дикий и домашний относятся к отряду:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кролик обыкновенный</li> <li>- зайцеобразных</li> <li>- грызунов</li> <li>- травоядных</li> </ul> <p>Вопрос 5:</p> <p>Возраст полового созревания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 60-70 дней</li> <li>- 80-90 дней</li> <li>- 90-100 дней</li> <li>- 105-120 дней</li> </ul> <p>Вопрос 6:</p> <p>Возраст наступления полного физиологического созревания и первой случки самцов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1-2 месяца</li> <li>- 4-5 месяцев</li> <li>- 5-6 месяцев</li> <li>- 7-10 месяцев</li> </ul> <p>Вопрос 7:</p> <p>Продолжительность сукрольности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 28-32 дня</li> <li>- 32-40 дней</li> <li>- 40-50 дней</li> <li>- 40-60 дней</li> </ul> <p>Вопрос 8:</p> <p>: Ложная беременность проявляется на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 14 день сукрольности</li> <li>- 16 день сукрольности</li> <li>- 20 день сукрольности</li> <li>- 22 день сукрольности</li> </ul> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                         |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                         |                                       | <p>Вопрос 9:</p> <p>Крольчиха приходит в охоту после окрола на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1-2 день</li> <li>- 12-14 день</li> <li>- 16-18 день</li> <li>- 22-24 день</li> </ul> <p>Вопрос 10:</p> <p>Крольчата имеют при рождении молочных зубов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зубов нет</li> <li>- 16 зубов</li> <li>- 20 зубов</li> <li>- 24 зуба</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | ИД-2ПК-2 Реализует современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка | Производство продукции животноводства | <p>1. Какой из перечисленных показателей не учитывается при бонитировке коров?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 - молочная продуктивность</li> <li>2 - конституция и экстерьер</li> <li>3 - происхождение и качество потомства</li> <li>4 - масть</li> </ul> <p>2. К какому классу будет отнесена корова, которая при бонитировке получила 82 балла?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 - элита</li> <li>2 - I класс</li> <li>3 - II класс</li> <li>4 - элита-рекорд</li> </ul> <p>3. Животные каких из перечисленных пород имеют такие отличительные признаки, как чёрную масть и комолость?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 - Герефордская</li> <li>2 - Абердин-ангусская</li> <li>3 - Шортгорнская</li> <li>4 - Симментальская</li> </ul> <p>4. В мясном скотоводстве при подсосном выращивании телят молочная продуктивность коров (в товарных хозяйствах) оценивается по...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 - живой массе телят в месячном возрасте</li> <li>2 - живой массе телят в возрасте 6 месяцев</li> <li>3 - живой массе телят в возрасте 8 месяцев</li> <li>4 - по результатам контрольных доек</li> </ul> <p>5. Какова периодичность контрольных доек на племенной ферме?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 - один раз в год</li> <li>2 - один раз в месяц</li> <li>3 - один раз в 10 дней</li> <li>4 - один раз в три дня</li> </ul> |

|  |  |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                                     | <p>6. Какова рекомендуемая продолжительность машинного додаивания коровы?</p> <p>1 - 5..10 с</p> <p>2 - 5...6 мин</p> <p>3 - 100...150 с</p> <p>4 - 35...40 с</p> <p>7. Какую операцию следует проводить после машинного доения?</p> <p>1 - подмывание и массаж вымени</p> <p>2 - смазывание и массаж вымени</p> <p>3 - машинное додаивание</p> <p>4 - ручное додаивание.</p> <p>8. Какой гормон, попадая в кровь животного, способствует торможению рефлекса молокоотдачи?</p> <p>1 - инсулин</p> <p>2 - окситоцин</p> <p>3 - пролактин</p> <p>4 - адреналин</p> <p>9. Какие из перечисленных пород коров относятся к молочным?</p> <p>1 - Айрширская, джерсейская</p> <p>2 - Абердин - ангуская, галловейская</p> <p>3 - Симментальская, бестужевская</p> <p>4 - Бурая карпатская, ярославская</p> <p>10. Какие из перечисленных пород коров относятся к мясным?</p> <p>1 - Казахская белоголовая, герефордская</p> <p>2 - Симментальская, бестужевская</p> <p>3 - Айрширская, черно - пестрая</p> <p>4 - Холмогорская, джерсейская</p> |
|  |  | Производство продукции птицеводства | <p>Вопрос 1.</p> <p>Куры мясных пород начинают нестись в дневном возрасте:</p> <p>- 130-150;</p> <p>- 50-70;</p> <p>- 180-190;</p> <p>- 16-18 месяцев.</p> <p>Вопрос 2.</p> <p>Температура тела птицы, °C:</p> <p>- 41-42;</p> <p>- 36-37;</p> <p>- 27-30;</p> <p>- 50-51.</p> <p>Вопрос 3.</p> <p>Средняя яйцекладка птицы в год:</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 280-290;</li> <li>- 365;</li> <li>- 10-20;</li> <li>- 100-120.</li> </ul> <p>Вопрос 4.</p> <p>Генотип это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совокупность всех наследственных задатков организма;</li> <li>- возможности для развития любого признака;</li> <li>- совокупность внешних особенностей и продуктивных качеств особи;</li> </ul> <p>Вопрос 5.</p> <p>Фенотип это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совокупность всех наследственных задатков организма;</li> <li>- возможности для развития любого признака;</li> <li>- совокупность внешних особенностей и продуктивных качеств особи;</li> <li>- проявление признаков и свойств организма.</li> </ul> <p>Вопрос 6.</p> <p>Панмиксия это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- свободное спаривание;</li> <li>- определенное соотношение генотипов;</li> <li>- изменчивость под действием ряда причин;</li> <li>- относительное количество нежелательных генотипов.</li> </ul> <p>Вопрос 7.</p> <p>Группа птицы, находящаяся в некотором родстве и отличающаяся от других групп данной породы определенными признаками или показателями продуктивности, наследуемыми потомством:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- линией;</li> <li>- кроссом;</li> <li>- селекционным гнездом;</li> <li>- семейством.</li> </ul> <p>Вопрос 8.</p> <p>Комплекс сочетающихся линий и их гибридов, получаемых по определенной схеме скрещивания, называем:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- линией;</li> <li>- кроссом;</li> <li>- селекционным гнездом;</li> <li>- семейством.</li> </ul> <p>Вопрос 9.</p> <p>Основная задача племенных репродукторов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- комплектование селекционных гнезд;</li> <li>- круглогодичное производство племенной продукции;</li> </ul> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выращивание молодняка до 4-х недельного возраста;</li> <li>- взвешивание молодняка в 8- недельном возрасте.</li> </ul> <p>Вопрос 10.<br/>Оценку племенных и продуктивных качеств птицы и разделение ее на классы называют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- комплектованием селекционных гнезд;</li> <li>- бонитировкой;</li> <li>- методом совершенствования хозяйственно полезных качеств линий;</li> <li>- размножением высокопродуктивных пород.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  |  | Производство продукции кролиководства | <p>Вопрос 1:<br/>Молоко крольчихи содержит жира:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4-5 %</li> <li>- 6-9 %</li> <li>- 10-20 %</li> <li>- 22-26 %</li> </ul> <p>Вопрос 2:<br/>Молочная продуктивность кроликоматки (суточная):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 50-80 г</li> <li>- 70-100 г</li> <li>- 105-140 г</li> <li>- 180-200 г</li> </ul> <p>Вопрос 3:<br/>За лактацию продуцирует кроликоматка молока (грамм):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1500-2000 г</li> <li>- 2000-3000 г</li> <li>- 4000-5000 г</li> <li>- 5500-6000 г</li> </ul> <p>Вопрос 4:<br/>Сколько граммов молока расходуется на 1 г прироста живой массы крольченка-сосуна?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 г</li> <li>- 5 г</li> <li>- 10 г</li> <li>- 25 г</li> </ul> <p>Вопрос 5:<br/>Сколько граммов является хороший среднесуточный прирост живой массы крольчонка?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 г</li> <li>- 20 г</li> <li>- 30 г</li> </ul> |

|                                      |                     |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------|---------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                      |                     |  | <ul style="list-style-type: none"><li>- 40 г</li></ul> Вопрос 6:<br>Производственный календарь это: <ul style="list-style-type: none"><li>- план случек и окролов</li><li>- сроки выращивания кроликов для реализации</li><li>- сроки отъема крольчат от матерей</li><li>- сроки реализации племенных крольчат</li></ul> Вопрос 7:<br>В течение года в кролиководческих механизированных предприятиях от крольчихи получают; <ul style="list-style-type: none"><li>- 1-2 окрола</li><li>- 3-4 окрола</li><li>- 5-6 окролов</li><li>- 7-8 окролов</li></ul> Вопрос 8:<br>Продуктивность пуховых кроликов составляет в среднем за год: <ul style="list-style-type: none"><li>- 1000-2000 гр.</li><li>- 150-250 гр.</li><li>- 300-500 гр.</li><li>- 800-1400 гр.</li></ul> Вопрос 9:<br>У вислоухих пород кроликов длина ушей составляет: <ul style="list-style-type: none"><li>- 30-40 см</li><li>- 50-60 см.</li><li>- 20-30 см</li><li>- 60-70 см.</li></ul> Вопрос 9:<br>Система содержания кроликов: <ul style="list-style-type: none"><li>- групповая</li><li>- шедовая</li><li>- комплексная</li><li>- пастбищная</li></ul> Вопрос 10:<br>Клетки для содержания кроликов делают: <ul style="list-style-type: none"><li>- стеклянные</li><li>- зеркальные</li><li>- деревянные</li><li>- пластмассовые</li></ul> |
| ИД-ЗПК-2 Владеет методами селекции и | Генетика растений и |  | 1. Что такое селекция?<br>2. Что такое порода?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|  |                                                     |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | технологиями<br>воспроизводства в<br>животноводстве | животных                                    | <p>3. Какие виды изменчивости используются человеком при селекции животных?</p> <p>4. Какие виды искусственного отбора использовал человек при селекции животных?</p> <p>5. Что такое «чистая линия»?</p> <p>6. Что такое инбридинг? Аутбридинг?</p> <p>7. Как получить эффект гетерозиса?</p> <p>8. Как преодолеть бесплодие отдаленных гибридов?</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                     | Производство<br>продукции<br>животноводства | <p>1. Какое скрещивание применяется для улучшения одной породы другой?</p> <p>1 - заводское</p> <p>2 - вводное</p> <p>3 - переменное</p> <p>4 - промышленное</p> <p>2. Какой из перечисленных методов используют для оценки животных по экстерьеру?</p> <p>1 - метод, учитывающий темперамент животного</p> <p>2 - взвешивания</p> <p>3 - пунктирный</p> <p>4 - метод, учитывающий особенности обмена веществ у животного</p> <p>3. Какое скрещивание используют для получения новой породы, сочетающей в себе наиболее ценные признаки исходных пород и обладающей рядом новых качеств?</p> <p>1 - поглотительное</p> <p>2 - заводское</p> <p>3 - вводное</p> <p>4 - промышленное</p> <p>4. Оптимальное количество линий для одного хозяйства...</p> <p>1 - 7...8</p> <p>2 - 21...24</p> <p>3 - 3...4</p> <p>4 - 12...14</p> <p>5. Какой из перечисленных методов нельзя использовать для изучения экстерьера?</p> <p>1 - фотографирование</p> <p>2 - визуальный</p> <p>3 - пунктирный</p> <p>4 - иммунологический</p> <p>6. Для вычисления каких индексов не используется промер высота в холке?</p> <p>1 - растянутости</p> <p>2 - сбитости</p> <p>3 - перерослости</p> |

|  |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                  | <p>4 - высоконогости</p> <p>7. Группа животных, являющаяся частью породы, приспособленная к тем или иным зональным условиям разведения образует...</p> <p>1 - породную группу</p> <p>2 - отродье</p> <p>3 - внутрипородный тип</p> <p>4 - завод</p> <p>8. Какой метод подбора используют для получения однородного и сходного с родителями потомства?</p> <p>1 - гетерогенный</p> <p>2 - групповой</p> <p>3 - гомогенный</p> <p>4 - возрастной</p> <p>9. Для какой оценки используются иммунологические свойства крови?</p> <p>1 - экстерьера</p> <p>2 - кондиции</p> <p>3 - интерьера</p> <p>4 - конституции</p> <p>10. С какой целью используется инбридинг в животноводстве?</p> <p>1 - для закрепления основных признаков выдающихся родоначальников</p> <p>2 - для сохранения ценных племенных и продуктивных качеств пород</p> <p>3 - для улучшения низко продуктивных пород</p> <p>4 - для совершенствования высокопродуктивных линий</p> |
|  | Биотехника воспроизводства с основами акушерства | <p><u>Задание 1.</u></p> <p>Под...понимают показатель, означающий количество недополученных телят за год в пересчете на 100 коров или на 100 коров и телок, достигших зрелости организма и включенных в воспроизводящее стадо.</p> <p><u>Задание 2.</u></p> <p>Известный ученый, предложивший классификацию, согласно которой причины бесплодия обобщены в 7 групп:</p> <p>1- Волосков П.А.</p> <p>2- Студенцов А.П.</p> <p>3- Тарасевич А.Ю.</p> <p>4- Павлов А.П.</p> <p><u>Задание 3.</u></p> <p>Болезни матки самок сельскохозяйственных животных это:</p> <p>1- вульвиты</p> <p>2- вагиниты</p> <p>3- эндометриты</p> <p>4- цервициты</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|  |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                     | <p><u>Задание 4.</u><br/>Воспаление придатков семенников самцов сельскохозяйственных животных это:<br/>1- орхит<br/>2- эпидидимит<br/>3- везикулит<br/>4- простатит</p> <p><u>Задание 5.</u><br/>Недостаточным развитием семенников называют:<br/>1- гермафродитизмом<br/>2- инфантилизмом<br/>3- крипторхизмом</p> <p><u>Задание 6.</u><br/>Под олигоспермией понимают:<br/>1- отсутствие живых спермиев в эякуляте<br/>2- незначительное количество спермиев в эякуляте<br/>3- отсутствие спермиев в эякуляте<br/>4- большое количество патологических форм спермиев в эякуляте</p> <p><u>Задание 7.</u><br/>Под .... понимают воспаление молочной железы, возникающее в ответ на воздействие факторов внешней и внутренней среды при снижении резистентности организма животных.</p> <p><u>Задание 8.</u><br/>Гипогалактия вызывает:<br/>1- снижение молочной продуктивности<br/>2- повышение молочной продуктивности<br/>3- не влияет на молочную продуктивность</p> <p><u>Задание 9.</u><br/>Под ... понимают биотехническую операцию, сущность которой состоит в извлечении из половых путей самки-донора эмбрионов на ранних стадиях развития и переносе в половой аппарат самки-реципиента.</p> <p><u>Задание 10.</u><br/>Все новорожденные по степени развития подразделяются на:<br/>Степень развития Название<br/>1 Гипотрофики А Перезрелые<br/>2 Нормотрофики Б Недозрелые<br/>3 Гипертрофики В Зрелые</p> |
|  | Производство продукции птицеводства | <p>Вопрос 1.<br/>Инкубационные яйца курицы должны весить, г:<br/>- 100-120;<br/>- 55-60;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 30-35;</li> <li>- 500-600.</li> </ul> <p>Вопрос 2.</p> <p>Температура воздуха в яйцескладе должна быть, °С:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 18-20;</li> <li>- 8-15;</li> <li>- 20-22.</li> </ul> <p>Вопрос 3.</p> <p>Срок хранения куриных яиц не более, дней:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 6;</li> <li>- 10;</li> <li>- 15;</li> <li>- 21.</li> </ul> <p>Вопрос 4.</p> <p>Ориентировочные нормы расхода воды на птицефермах на питьевые и хозяйственные нужды в расчете на 1 голову в сутки для кур и индеек, л:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 0,5;</li> <li>- 1,0;</li> <li>- 1,5;</li> <li>- 2,0.</li> </ul> <p>Вопрос 5.</p> <p>Количество питательных веществ, необходимое на одну голову в день для получения определенной продуктивности и сохранности называем:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационом;</li> <li>- нормой;</li> <li>- питательностью рациона;</li> <li>- суточным потреблением кормов.</li> </ul> <p>Вопрос 6.</p> <p>Количественный набор кормов, рассчитанный на одну голову в сутки для получения определенной продуктивности и сохранности, называем:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационом;</li> <li>- нормой;</li> <li>- питательностью рациона;</li> <li>- суточным потреблением кормов.</li> </ul> <p>Вопрос 7.</p> <p>Санация птицеводческих помещений:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- борьба с мухами и комарами;</li> <li>- борьба с грызунами;</li> <li>- влажная и аэрозольная уборка;</li> <li>- механическая очистка, мойка помещений и оборудования.</li> </ul> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                                                      | <p>Вопрос 8.<br/>Указать качественные признаки яиц?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- толщина, крепость и окраска скорлупы;</li> <li>- масса и форма, структура и биохимический состав, толщина, крепость и окраска скорлупы;</li> <li>- масса и форма.</li> </ul> <p>Вопрос 9.<br/>Указать качественные признаки яиц?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатель подвижности фракций яйца и качество белка;</li> <li>- биохимический состав;</li> <li>- качество белка.</li> </ul> <p>Вопрос 10.<br/>Какое питательное вещество яйца является самым важным?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- желток;</li> <li>- белок;</li> <li>- жир.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  |  | <p>Производство<br/>продукции<br/>кролиководства</p> | <p>Вопрос 1:<br/>Бройлерный метод выращивания предусматривает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отъем крольчат от матерей в возрасте 45 дней и доращивание до 270 дней</li> <li>- отъем крольчат в возрасте 45 дней и интенсивный откорм в течение 65 дней</li> <li>- отъем крольчат в возрасте 60 дней и убой на мясо в течение суток</li> <li>- отъем крольчат в возрасте 60 дней и откорм в течение 30 дней</li> <li>- отъем крольчат в возрасте 60 дней и откорм в течение 30 дней</li> </ul> <p>Вопрос 2:<br/>В каком возрасте первый раз собирают пух с кролика?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 месяц</li> <li>- 2 месяца</li> <li>- 3 месяца</li> <li>- 4,5 месяца</li> </ul> <p>Вопрос 3:<br/>Какая из перечисленных пород относится к мясной?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- калифорнийская</li> <li>- советская шиншилла</li> <li>- венский голубой</li> <li>- бабочка</li> <li>- серебристый</li> </ul> <p>Вопрос 4:<br/>В каком возрасте первый раз бонитируют кроликов?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 месяц</li> <li>- 2 месяца</li> </ul> |

|          |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                         |
|----------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>- 3 месяца</li><li>- 4 месяца</li></ul> <p>Вопрос 5:</p> <p>Любительское направление кролиководства характеризуется:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- разведением декоративных пород кроликов</li><li>- разведением кроликов в приусадебном хозяйстве</li><li>- разведением мясных пород кроликов</li><li>- разведением кроликов шкурковых пород</li></ul> <p>Вопрос 6:</p> <p>По диетическим свойствам крольчатина близка к:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- баранине</li><li>- свинине</li><li>- говядине</li><li>- курятине</li></ul> <p>Вопрос 7:</p> <p>Тушки кроликов подразделяют на анатомические части:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 4</li><li>- 3</li><li>- 6</li><li>- 2</li></ul> <p>Вопрос 8:</p> <p>Для прижизненной оценки мясности кроликов используют индекс:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- мясности</li><li>- костистости</li><li>- сбитости</li><li>- растянутости</li></ul> <p>Вопрос 9:</p> <p>Убойный выход у кроликов составляет:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 40-45 %</li><li>- 52-60 %</li><li>- 65-70 %</li><li>- 45-48 %</li></ul> <p>Вопрос 10:</p> <p>Для мечения кроликов используют:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- татуировку</li><li>- таврение</li><li>- выщипы</li><li>- закусы</li></ul> |                                                                                                         |
| ИД-4ПК-2 | Выбирает и соблюдает технологию | Производство продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1. К чему могут привести несоответствия между биологическими потребностями организма и условиями жизни? |

|  |                                                                                                                                     |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | содержания животных, составляет рационы кормления, прогнозирует последствия изменений в кормлении, разведении и содержания животных | животноводства | <p>1 - заухудалости</p> <p>2 - вырождению</p> <p>3 - перерождению</p> <p>4 – эмбрионализму</p> <p>2. Какой способ подготовки к скармливанию зерновых кормов повышает их протеиновую питательность?</p> <p>1 - осолаживание</p> <p>2 - дрожжевание</p> <p>3 - пропаривание</p> <p>4 - Измельчение</p> <p>3. Недостаток какого элемента в рационе молодняка сельскохозяйственных животных является основной причиной его заболевания анемией?</p> <p>1 - фосфора</p> <p>2 - йода</p> <p>3 – железа</p> <p>4 – марганца</p> <p>4. Какой корм не рекомендуется включать в рацион производителей?</p> <p>1 - травяную муку люцерны</p> <p>2 - жмых подсолнечниковый</p> <p>3 - свежий жом</p> <p>4 - комбинированный силос</p> <p>5. Какая кислота является основным естественным консервантом при заготовке силоса?</p> <p>1 - масляная</p> <p>2 - уксусная</p> <p>3 - молочная</p> <p>4 - пропионовая</p> <p>6. Что является естественным консервантом при хранении сенажа?</p> <p>1 - молочная кислота</p> <p>2 - углекислый газ</p> <p>3 - поваренная соль</p> <p>4 - уксусная кислота</p> <p>7. Какие животные наиболее требовательны к незаменимым аминокислотам?</p> <p>1 - коровы</p> <p>2 - свиньи</p> <p>3 - лошади</p> <p>4 - овцы</p> <p>8. Суточное потребление сухого вещества корма высокопродуктивными коровами в расчете на 100 кг их живой массы составляет...</p> <p>1 - 1,1...1,5 кг</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                                                | <p>2 - 2,0...2,2 кг<br/> 3 - 3,5...3,8 кг<br/> 4 - 5,5...6,5 кг</p> <p>9. Какой витамин образуется в кормах и синтезируется в организме животного под воздействием ультрафиолетового облучения?</p> <p>1 - витамин Е (токоферол)<br/> 2 - витамин Д (кальциферол)<br/> 3 - витамин К (филлохинон)<br/> 4 - витамин А (ренитол)</p> <p>10. Основной функцией углеводов в кормлении жвачных животных является</p> <p>1 - строительная<br/> 2 - защитная<br/> 3 - энергетическая<br/> 4 - резервная</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |  | <p>Кормление сельскохозяйственных животных</p> | <p>1. Основной функцией углеводов в кормлении жвачных животных является:</p> <p>1 - строительная<br/> 2 - защитная<br/> 3 - энергетическая<br/> 4 – резервная</p> <p>2. Сколько перевариваемого протеина должно приходиться в рационе коровы в расчете на 1 ЭКЕ</p> <p>1 - 50...75 г<br/> 2 - 100...120 г<br/> 3 – 80...105 г<br/> 4 - 180...200 г</p> <p>3. Наименьшее количество клетчатки содержат корма:</p> <p>1 - солома озимых зерновых злаков<br/> 2 - солома яровых злаков, сено, силос<br/> 3 - кукуруза, пшеница, овес, ячмень<br/> 4 - корнеклубнеплоды, патока кормовая, мясо-костная мука</p> <p>4. Соотношение сахара и крахмала в рационах лактирующих должно находиться в пределах:</p> <p>1 - 1,45...1,55<br/> 2 - 1,0...1,1<br/> 3 - 0,5...0,6<br/> 4 - 3...5</p> <p>5. В рационах лактирующих коров сахаро-протеиновое отношение (СПО)</p> |

|  |  |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                                     | <p>должно находиться в пределах:</p> <p>1 - 0,8...1,2</p> <p>2 - 0,1...0,15</p> <p>3 - 0,3...0,35</p> <p>4 - 2...2,5</p> <p>6. Корма животного происхождения отличаются от растительных тем, что в их составе отсутствует:</p> <p>1 - клетчатка</p> <p>2 - сырой протеин</p> <p>3 - сырой жир</p> <p>4 - минеральные вещества</p> <p>7. Оптимальная норма скармливания силоса дойной корове на голову в сутки.</p> <p>1 - 1...2 кг</p> <p>2 - 25...30 кг</p> <p>3 - 3 – 7...8 кг</p> <p>4 – 6...12 кг</p> <p>8. Сено относится к следующей группе кормов:</p> <p>1 - сочные</p> <p>2 - концентрированные</p> <p>3 - грубые</p> <p>9. Оптимальная норма скармливания сена дойным коровам</p> <p>1 - 15...20 кг</p> <p>2 - 8...10 кг</p> <p>3 - 10...15 кг</p> <p>4 – 3...6 кг</p> <p>10. Корм с высоким содержанием клетчатки:</p> <p>1 - зерно овса</p> <p>2 - обрат</p> <p>3 - солома</p> <p>4 - свекла</p> |
|  |  | Производство продукции птицеводства | <p>Вопрос 1.</p> <p>Указать как выводится вода из организма?</p> <p>- через подвижности фракций яйца;</p> <p>- через белок;</p> <p>- через пористую скорлупу.</p> <p>Вопрос 2.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>Перечислить факторы эффективности освещения в птичнике?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- диодное освещение в проходах;</li> <li>- диодное освещение возле кормушки;</li> <li>- регулируемое освещение.</li> </ul> <p>Вопрос 3. Зависит ли состав питательных свойств яйца от способа содержания?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- у клеточных несушек выше уровень сухих веществ в яйце;</li> <li>- не зависит;</li> <li>- у клеточных несушек выше уровень сухих веществ в яйце при худшем качестве белка.</li> </ul> <p>Вопрос 4.</p> <p>Причины боя и насечек яиц?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- время снесения и скатывания яиц в яйцесборник;</li> <li>- скатывание яиц в яйцесборник;</li> <li>- конструкция решетки пола и яйцевого лотка.</li> </ul> <p>Вопрос 5.</p> <p>Чем определяются амортизационные свойства подножной решетки клетки?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- покрытие полиэтиленом прутков решетки;</li> <li>- толщиной прутка и размером ячейки пола;</li> <li>- покрытие прутков полиэтиленом решетки во взаимосвязи с толщиной прутка и размером ячейки пола.</li> </ul> <p>Вопрос 6.</p> <p>Причина большого отхода яиц при напольном содержании?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- из-за загрязнения яиц и покрытие полиэтиленом прутков решетки;</li> <li>- из-за загрязнения яиц;</li> <li>- наблюдается из-за загрязнения поверхности пола.</li> </ul> <p>Вопрос 7.</p> <p>Какая температура обеспечит получение крупных яиц?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- низкая температура помещения;</li> <li>- нет влияния;</li> <li>- необходима постоянная температура помещения.</li> </ul> <p>Вопрос 8.</p> <p>Указать температуру, при которой уменьшается масса яиц, толщина скорлупы и т.д.?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 12-25 °С;</li> <li>- 22-35 °С;</li> <li>- 12-15 °С.</li> </ul> <p>Вопрос 9.</p> <p>Какие стрессоры относятся к физическим?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стрессоры, вызываемые воздействием температуры и влажности;</li> <li>- стрессоры, вызываемые воздействием температуры, влажности, шума, вибрации,</li> </ul> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                                       | <p>света и др.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стрессоры, вызываемые воздействием разнообразных шумов и вибрации.</li> </ul> <p>Вопрос 10.</p> <p>Какие стрессоры относятся к химическим?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- повышенная концентрация аммиака;</li> <li>- повышенная концентрация сероводорода и углекислоты;</li> <li>- повышенные концентрации аммиака, сероводорода, углекислоты, и других вредных газов</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  |  | Производство продукции кролиководства | <p>Вопрос 1:</p> <p>Капрофагия это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поедание кормов богатых клетчаткой</li> <li>- поедание ночного, мягкого кала</li> <li>- отрыгивание и пережевывание растительной массы</li> <li>- расщепление клетчатки</li> </ul> <p>Вопрос 2:</p> <p>Какое оптимальное содержание переваримого протеина на 100 г кормовых единиц в рационе откармливаемого молодняка в возрасте 40-120 дней?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 17 г</li> <li>- 25 г</li> <li>- 30 г</li> </ul> <p>Вопрос 3:</p> <p>Какое оптимальное содержание клетчатки в рационе крольчат в возрасте от 28 до 120 дней?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10-12 %</li> <li>- 16-20 %</li> <li>- 13-14 %</li> <li>- 17-21 %</li> </ul> <p>Вопрос 4:</p> <p>Максимальная суточная дача травы естественных лугов взрослым кроликам (живая масса 5 кг):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 800 г</li> <li>- 1200 г</li> <li>- 1500 г</li> <li>- 1800 г</li> </ul> <p>Вопрос 5:</p> <p>Максимальная суточная дача сена взрослым кроликом (живая масса 5 кг):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 200 г</li> <li>- 300 г</li> <li>- 400 г</li> <li>- 500 г</li> </ul> |

|                                                                             |                                                                                               |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                             |                                                                                               |                                                | <p>Вопрос 6:</p> <p>Особенность кормления лактирующих крольчих заключается в следующем:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дают много воды</li> <li>- включают в рацион корма, повышающие аппетит</li> <li>- включают в рацион зерно масличных культур</li> <li>- увеличивают питательность рациона каждые 10 дней.</li> </ul> <p>Вопрос 7:</p> <p>Холестерина в 100 г крольчатины содержится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 25 мг</li> <li>- 37 мг</li> <li>- 66 мг</li> <li>- 126 мг</li> </ul> <p>Вопрос 8:</p> <p>На 1 кг прироста живой массы кроликов при производстве мяса в среднем затрачивается:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4,0-4,5 кг корм. единиц</li> <li>- 5,0-5,5 кг корм. единиц</li> <li>- 6,0-7,0 кг корм. единиц</li> <li>- 8,0-9,5 кг корм. Единиц</li> </ul> <p>Вопрос 9:</p> <p>Основные корма, используемые в кролиководстве:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- концентрированные корма</li> <li>- бахчевые культуры</li> <li>- молочные продукты</li> <li>- зерновые корма</li> </ul> <p>Вопрос 10:</p> <p>Корма, которые не используются в кролиководстве:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- концентрированные корма</li> <li>- бахчевые культуры</li> <li>- молочные продукты</li> <li>- зерновые корма</li> </ul> |
| ПК-3. Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции | ИД-1ПК-3 Оценивает пригодность агроландшафтных условий требованиям овощных и плодовых культур | Земледелие с основами почвоведения и агрохимии | <p>14. К агрофизическим показателям оценки культур как предшественников относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. требовательность с.-х. культур к содержанию гумуса в почве;</li> <li>2. влияние с.-х. культур на структуру почвы;</li> <li>3. сроки уборки с.-х. культур;</li> <li>4. почвозащитная способность культур;</li> <li>5. влияние с.-х. культур на Ph почвенного раствора;</li> <li>6. удельное давление на почву ходовых систем с.-х. машин, используемых при возделывании культуры.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                        |                            |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                   |                     |                    |                       |                        |                           |                  |                    |              |              |                   |                            |
|------------------------|----------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------|-----------------------|------------------------|---------------------------|------------------|--------------------|--------------|--------------|-------------------|----------------------------|
|                        |                            |  | <p>15. Необходимость чередования с.-х. культур определяется причинами химического порядка</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. более рациональное использование зольных элементов;</li><li>2. увеличение запаса зольных элементов при возделывании бобовых;</li><li>3. отчуждение элементов питания при уборке урожая;</li><li>4. влияние с.-х. культур на Ph почвенного раствора;</li><li>5. требовательность с.-х. культур к содержанию гумуса в почве;</li><li>6. соотношение воды и сухого вещества в товарной части урожая культур.</li></ol> <p>16. Лучшими покровными культурами для посева многолетних трав на Южном Урале является:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. ранний картофель;</li><li>2. кукуруза на силос, яровая пшеница на зерно;</li><li>3. чистый пар;</li><li>4. яровая пшеница, ячмень;</li><li>5. однолетние травы на зеленый корм;</li><li>6. кулисный пар.</li></ol> <p>17. Лучшими предшественниками для озимых культур являются:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. ранний картофель;</li><li>2. сорта картофеля, имеющие белые клубни;</li><li>3. зернобобовые культуры, убранные на зерно;</li><li>4. злаково-бобовые смеси, убранные на зеленый корм;</li><li>5. многолетние травы первого года жизни;</li><li>6. яровые зерновые, убранные на зерно в конце лета.</li></ol> <p>18. Оптимальные сроки для посева озимых культур на Южном Урале:</p> <table><tr><td>1. с 1 по 15 мая;</td><td>4. с 8 до 18 часов;</td></tr><tr><td>2. с 16 по 30 мая;</td><td>5. с 1 по 15 августа;</td></tr><tr><td>3. с 15 по 20 августа;</td><td>6. с 1 июня по 1 августа.</td></tr></table> <p>19. Основоположником современного учения о севооборотах является:</p> <table><tr><td>1. В.Р. Вильямс;</td><td>4. Д.И. Менделеев;</td></tr><tr><td>2. Докучаев;</td><td>5. Ю. Либих;</td></tr><tr><td>3. Д.Н. Пряников;</td><td>6. Добенек К.А. Тимерязев.</td></tr></table> <p>20. Выводным полем называется:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. поле, на котором занимаются выведением новых сортов;</li><li>2. поле свободное от возделывания с.-х. культур, на котором выводят сорные растения;</li><li>3. поле севооборота, временно выведенное из общего чередования и занятое несколько лет одной культурой;</li><li>4. участок пашни, находящийся вне севооборота и используемый для возделывания различных с.-х. культур;</li></ol> | 1. с 1 по 15 мая; | 4. с 8 до 18 часов; | 2. с 16 по 30 мая; | 5. с 1 по 15 августа; | 3. с 15 по 20 августа; | 6. с 1 июня по 1 августа. | 1. В.Р. Вильямс; | 4. Д.И. Менделеев; | 2. Докучаев; | 5. Ю. Либих; | 3. Д.Н. Пряников; | 6. Добенек К.А. Тимерязев. |
| 1. с 1 по 15 мая;      | 4. с 8 до 18 часов;        |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                   |                     |                    |                       |                        |                           |                  |                    |              |              |                   |                            |
| 2. с 16 по 30 мая;     | 5. с 1 по 15 августа;      |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                   |                     |                    |                       |                        |                           |                  |                    |              |              |                   |                            |
| 3. с 15 по 20 августа; | 6. с 1 июня по 1 августа.  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                   |                     |                    |                       |                        |                           |                  |                    |              |              |                   |                            |
| 1. В.Р. Вильямс;       | 4. Д.И. Менделеев;         |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                   |                     |                    |                       |                        |                           |                  |                    |              |              |                   |                            |
| 2. Докучаев;           | 5. Ю. Либих;               |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                   |                     |                    |                       |                        |                           |                  |                    |              |              |                   |                            |
| 3. Д.Н. Пряников;      | 6. Добенек К.А. Тимерязев. |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                   |                     |                    |                       |                        |                           |                  |                    |              |              |                   |                            |

|                              |                              |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                              |                              |                              |                              |            |  |
|------------------------------|------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------|--|
|                              |                              |  | <p>5. поле севооборота, разделенное на несколько частей, на которых возделываются различные с.-х.. культуры.</p> <p>21. Монокультурой называется:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. культура, относящаяся к тому-же семейству, что и предшественник;</li><li>2. единственная культура, возделываемая в хозяйстве;</li><li>3. культура, занимающая полностью все поле севооборота;</li><li>4. культура, занимающая в севообороте только одно поле;</li><li>5. ранобураемая культура, после которой высеваются промежуточные культуры.</li></ol> <p>22. Ротация севооборота это:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. период времени, в течении которого с.-х.. культуры и пары проходят через каждое поле в последовательности, предусмотренной схемой севооборота;</li><li>2. процесс перемещения культур по полям севооборота;</li><li>3. часть севооборота, состоящая из двух-трех культур;</li><li>4. перечень с.-х. культур и паров в порядке их чередования в севообороте;</li><li>5. разделение поля на несколько частей, на которых возделываются различные с.-х.. культуры</li></ol> <p>23. Структура посевных площадей это:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. часть севооборота, состоящая из двух-трех культур;</li><li>2. перечень с.-х. культур и паров в порядке их чередования в севообороте;</li><li>3. соотношение площади посевов различных с.-х. культур;</li><li>4. севооборот, проект которого перенесен на территорию землепользования хозяйства;</li><li>5. схема размещения возделываемых с.-х. культур по полям.</li></ol> <p>24. Оптимальная объемная масса почвы для зерновых культур:</p> <table><tr><td>1. 1,5-1,8 г/см<sup>3</sup></td><td>4. 1,2-1,4 г/см<sup>3</sup></td></tr><tr><td>2. 0,8-1,1 г/см<sup>3</sup></td><td>5. 0,3-0,7 г/см<sup>3</sup></td></tr><tr><td>3. 1,2-1,4</td><td></td></tr></table> <p>25. Однократное воздействие на почву машинами и почвообрабатывающими орудиями принято называть:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Прием обработки.</li><li>2. Агротехническое мероприятие</li><li>3. Работа</li><li>4. Технологическая операция</li></ol> <p>26. Под основной обработкой почвы понимается:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Наиболее глубокая сплошная обработка после предшествующей культуры</li></ol> | 1. 1,5-1,8 г/см <sup>3</sup> | 4. 1,2-1,4 г/см <sup>3</sup> | 2. 0,8-1,1 г/см <sup>3</sup> | 5. 0,3-0,7 г/см <sup>3</sup> | 3. 1,2-1,4 |  |
| 1. 1,5-1,8 г/см <sup>3</sup> | 4. 1,2-1,4 г/см <sup>3</sup> |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                              |                              |                              |                              |            |  |
| 2. 0,8-1,1 г/см <sup>3</sup> | 5. 0,3-0,7 г/см <sup>3</sup> |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                              |                              |                              |                              |            |  |
| 3. 1,2-1,4                   |                              |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                              |                              |                              |                              |            |  |

|  |  |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                                              | <p>2. Обработка любым орудием в период, когда почва находится в состоянии физической спелости.</p> <p>3. Вспашка плугом с предплужником</p> <p>4. Обработка, проводимая перед посевом или посадкой культуры</p> <p>27. По системе Т.С. Мальцева глубокое безотвальное рыхление проводится:</p> <p>1. Ежегодно</p> <p>2. Один раз в ротацию пятипольного севооборота</p> <p>3. Один раз в 2-3 года</p> <p>28. При поверхностной обработке глубина рыхления не превышает:</p> <p>1. 8 см. 4. 3 см</p> <p>2. 14 см 5. 30 см</p> <p>3. 23-25 см</p> <p>29. Зяблевая обработка почвы это:</p> <p>1. Основная обработка почвы, выполняемая в летне-осенний период под посев культуры в следующем году;</p> <p>2. Любая обработка почвы, выполняемая при отрицательной температуре пахотного слоя,</p> <p>3. Вспашка на глубину 23-25 см</p> <p>30. При обработке почвы плугом ежегодно на одну и ту же глубину на границе между пахотным и подпахотным слоями образуется:</p> <p>1. Плужная подошва</p> <p>2. Материнская порода</p> <p>3. Корка</p> <p>4. Слой дернины</p> <p>31. Глубина обработки почвы это:</p> <p>1. расстояние от поверхности необработанного поля до уровня заглубления в почву рабочих органов машин и орудий.</p> <p>2. глубина погружения металлического стержня с делениями от уровня поверхности обработанного поля.</p> |
|  |  | Фитопатология, энтомология и защита растений | <p>1. Почему на паровых полях наблюдается массовая гибель личинок озимой совки</p> <p>1. отсутствует кормовая база</p> <p>2. недостаточно корма для перезимовки</p> <p>3. нарушается экология зимовки вредителя</p> <p>4. недостаточно влаги</p> <p>5. всё перечисленное</p> <p>2. Личинки, каких насекомых предпочитают тяжёлые и влажные почвы</p> <p>1. шелконов – проволочники</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>2. лугового мотылька - ложнопроволочники</li> <li>3. шелконов - ложногусеницы</li> <li>4. шелконов - щитовки</li> <li>5. чернотелок, ложнопроволочники</li> </ol> <p>3. В борьбе с крестоцветными клопами используют следующие приёмы агротехники</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. уничтожают сорную растительность</li> <li>2. проводят своевременную подкормку растений</li> <li>3. собирают и уничтожают растительные остатки осенью</li> <li>4. всё вышеперечисленное</li> <li>5. правильного ответа нет</li> </ol> <p>4. В какую фазу необходимо обрабатывать растения капусты инсектицидами против крестоцветных блошек</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. цветение</li> <li>2. розетка листьев</li> <li>3. бутонизация</li> <li>4. цветение</li> <li>5. всходы</li> </ol> <p>5. К агроприемам, защищающим от яблонной медяницы, относится:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. омолаживающая обрезка и прореживание кроны</li> <li>2. вырезка прикорневой поросли</li> <li>3. запашка растительных остатков</li> <li>4. очистка деревьев от отмершей коры</li> </ol> <p>6. Меры защиты от зеленой яблонной тли:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. вырезка прикорневой поросли и жировых побегов</li> <li>2. очистка штамбов и скелетных ветвей от отмершей коры</li> <li>3. сильная обрезка</li> <li>4. удаление сухих сучьев</li> </ol> <p>7. Для уничтожения зимующей стадии возбудителя парши, осенью крону деревьев и поверхность почвы опрыскивают:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 7%-ным раствором мочевины</li> <li>2. 3-4%-ной бордосской смесью</li> <li>3. 1%-ной бордосской смесью</li> <li>4. Деланом, ВГ (700 г/кг)</li> </ol> <p>8. В борьбе с паутинным клещом применяют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. специфические фунгициды</li> </ol> |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                             | 2. системные протравители<br>3. специфические акарициды<br>4. биологический препарат битоксибациллин<br>9. Для проведения защитных мероприятий необходимо знать, где сохраняется возбудитель твердой головни пшеницы:<br>1. на поверхности зерна<br>2. в эндосперме семени<br>3. в почве<br>4. в корнях многолетних сорняков<br>5. в пораженных растительных остатках<br>10.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | Плодоводство и овощеводство | 7. К древовидным относится следующая культура:<br>а) земляника; г) малина;<br>б) смородина; д) калина.<br>в) яблоня;<br>8. К полукустарникам относится для следующая культура:<br>а) клубника; г) смородина;<br>б) клюква; д) малина.<br>в) груша;<br>9. В производственно-биологическую классификацию овощных культур не входит следующая ботаническая группа овощных растений:<br>а) капустные; г) плодовые;<br>б) клубнеплодные; д) ягодные.<br>в) корнеплодные;<br>10. К наиболее нетребовательной к интенсивности освещения относится следующая овощная культура:<br>а) арбуз; г) укроп;<br>б) свекла; д) спаржа.<br>в) морковь;<br>11. К растениям короткого дня относится следующая овощная культура:<br>а) капуста; г) свекла;<br>б) морковь; д) огурец.<br>в) петрушка; |

|          |                                                                                                                         |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                                                                                                         |                                                | <p>12. Очень требовательной по отношению к влаге является следующая овощная культура:</p> <p>а) огурец; г) томат;</p> <p>б) перец; д) арбуз.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ИД-2ПК-3 | Обосновывает технологии возделывания овощных и плодовых культур с учетом обработки почвы и применения средств химизации | Земледелие с основами почвоведения и агрохимии | <p>14. К агрофизическим показателям оценки культур как предшественников относятся:</p> <p>7. требовательность с.-х. культур к содержанию гумуса в почве;</p> <p>8. влияние с.-х. культур на структуру почвы;</p> <p>9. сроки уборки с.-х. культур;</p> <p>10. почвозащитная способность культур;</p> <p>11. влияние с.-х. культур на Ph почвенного раствора;</p> <p>12. удельное давление на почву ходовых систем с.-х. машин, используемых при возделывании культуры.</p> <p>15. Необходимость чередования с.-х. культур определяется причинами химического порядка</p> <p>7. более рациональное использование зольных элементов;</p> <p>8. увеличение запаса зольных элементов при возделывании бобовых;</p> <p>9. отчуждение элементов питания при уборке урожая;</p> <p>10. влияние с.-х. культур на Ph почвенного раствора;</p> <p>11. требовательность с.-х. культур к содержанию гумуса в почве;</p> <p>12. соотношение воды и сухого вещества в товарной части урожая культур.</p> <p>16. Лучшими покровными культурами для посева многолетних трав на Южном Урале является:</p> <p>7. ранний картофель;</p> <p>8. кукуруза на силос, яровая пшеница на зерно;</p> <p>9. чистый пар;</p> <p>10. яровая пшеница, ячмень;</p> <p>11. однолетние травы на зеленый корм;</p> <p>12. кулисный пар.</p> <p>17. Лучшими предшественниками для озимых культур являются:</p> <p>7. ранний картофель;</p> <p>8. сорта картофеля, имеющие белые клубни;</p> <p>9. зернобобовые культуры, убранные на зерно;</p> <p>10. злаково-бобовые смеси, убранные на зеленый корм;</p> <p>11. многолетние травы первого года жизни;</p> <p>12. яровые зерновые, убранные на зерно в конце лета.</p> <p>18. Оптимальные сроки для посева озимых культур на Южном Урале:</p> <p>1. с 1 по 15 мая; 4. с 8 до 18 часов;</p> |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>2. с 16 по 30 мая;</p> <p>3. с 15 по 20 августа;</p> <p>19. Основоположителем современного учения о севооборотах является:</p> <p>1. В.Р. Вильямс;</p> <p>2. Докучаев;</p> <p>3. Д.Н. Пряников;</p> <p>20. Выводным полем называется:</p> <p>6. поле, на котором занимаются выведением новых сортов;</p> <p>7. поле свободное от возделывания с.-х. культур, на котором выводят сорные растения;</p> <p>8. поле севооборота, временно выведенное из общего чередования и занятое несколько лет одной культурой;</p> <p>9. участок пашни, находящийся вне севооборота и используемый для возделывания различных с.-х. культур;</p> <p>10. поле севооборота, разделенное на несколько частей, на которых возделываются различные с.-х. культуры.</p> <p>21. Монокulturой называется:</p> <p>6. культура, относящаяся к тому-же семейству, что и предшественник;</p> <p>7. единственная культура, возделываемая в хозяйстве;</p> <p>8. культура, занимающая полностью все поле севооборота;</p> <p>9. культура, занимающая в севообороте только одно поле;</p> <p>10. ранобережная культура, после которой высеваются промежуточные культуры.</p> <p>22. Ротация севооборота это:</p> <p>6. период времени, в течении которого с.-х. культуры и пары проходят через каждое поле в последовательности, предусмотренной схемой севооборота;</p> <p>7. процесс перемещения культур по полям севооборота;</p> <p>8. часть севооборота, состоящая из двух-трех культур;</p> <p>9. перечень с.-х. культур и паров в порядке их чередования в севообороте;</p> <p>10. разделение поля на несколько частей, на которых возделываются различные с.-х. культуры</p> <p>23. Структура посевных площадей это:</p> <p>6. часть севооборота, состоящая из двух-трех культур;</p> <p>7. перечень с.-х. культур и паров в порядке их чередования в севообороте;</p> <p>8. соотношение площади посевов различных с.-х. культур;</p> <p>9. севооборот, проект которого перенесен на территорию землепользования хозяйства;</p> <p>5. с 1 по 15 августа;</p> <p>6. с 1 июня по 1 августа.</p> <p>4. Д.И. Менделеев;</p> <p>5. Ю. Либих;</p> <p>6. Добенек К.А. Тимеязев.</p> |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                              |                              |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                              |                              |                              |                              |            |  |          |         |          |          |             |  |
|------------------------------|------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------|--|----------|---------|----------|----------|-------------|--|
|                              |                              |  | <p>10. схема размещения возделываемых с.-х. культур по полям.</p> <p>24. Оптимальная объемная масса почвы для зерновых культур:</p> <table><tr><td>1. 1,5-1,8 г/см<sup>3</sup></td><td>4. 1,2-1,4 г/см<sup>3</sup></td></tr><tr><td>2. 0,8-1,1 г/см<sup>3</sup></td><td>5. 0,3-0,7 г/см<sup>3</sup></td></tr><tr><td>3. 1,2-1,4</td><td></td></tr></table> <p>25. Однократное воздействие на почву машинами и почвообрабатывающими орудиями принято называть:</p> <p>5. Прием обработки.</p> <p>6. Агротехническое мероприятие</p> <p>7. Работа</p> <p>8. Технологическая операция</p> <p>26. Под основной обработкой почвы понимается:</p> <p>5. Наиболее глубокая сплошная обработка после предшествующей культуры</p> <p>6. Обработка любым орудием в период, когда почва находится в состоянии физической спелости.</p> <p>7. Вспашка плугом с предплужником</p> <p>8. Обработка, проводимая перед посевом или посадкой культуры</p> <p>27. По системе Т.С. Мальцева глубокое безотвальное рыхление проводится:</p> <p>4. Ежегодно</p> <p>5. Один раз в ротацию пятипольного севооборота</p> <p>6. Один раз в 2-3 года</p> <p>28. При поверхностной обработке глубина рыхления не превышает:</p> <table><tr><td>1. 8 см.</td><td>4. 3 см</td></tr><tr><td>2. 14 см</td><td>5. 30 см</td></tr><tr><td>3. 23-25 см</td><td></td></tr></table> <p>29. Зяблевая обработка почвы это:</p> <p>4. Основная обработка почвы, выполняемая в летне-осенний период под посев культуры в следующем году;</p> <p>5. Любая обработка почвы, выполняемая при отрицательной температуре пахотного слоя,</p> <p>6. Вспашка на глубину 23-25 см</p> <p>30. При обработке почвы плугом ежегодно на одну и ту же глубину на границе между пахотным и подпахотным слоями образуется:</p> <p>5. Плужная подошва</p> <p>6. Материнская порода</p> <p>7. Корка</p> <p>8. Слой дернины</p> <p>31. Глубина обработки почвы это:</p> | 1. 1,5-1,8 г/см <sup>3</sup> | 4. 1,2-1,4 г/см <sup>3</sup> | 2. 0,8-1,1 г/см <sup>3</sup> | 5. 0,3-0,7 г/см <sup>3</sup> | 3. 1,2-1,4 |  | 1. 8 см. | 4. 3 см | 2. 14 см | 5. 30 см | 3. 23-25 см |  |
| 1. 1,5-1,8 г/см <sup>3</sup> | 4. 1,2-1,4 г/см <sup>3</sup> |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                              |                              |                              |                              |            |  |          |         |          |          |             |  |
| 2. 0,8-1,1 г/см <sup>3</sup> | 5. 0,3-0,7 г/см <sup>3</sup> |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                              |                              |                              |                              |            |  |          |         |          |          |             |  |
| 3. 1,2-1,4                   |                              |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                              |                              |                              |                              |            |  |          |         |          |          |             |  |
| 1. 8 см.                     | 4. 3 см                      |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                              |                              |                              |                              |            |  |          |         |          |          |             |  |
| 2. 14 см                     | 5. 30 см                     |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                              |                              |                              |                              |            |  |          |         |          |          |             |  |
| 3. 23-25 см                  |                              |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                              |                              |                              |                              |            |  |          |         |          |          |             |  |

|  |                                              |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|----------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                              |  | <p>1. расстояние от поверхности необработанного поля до уровня заглубления в почву рабочих органов машин и орудий.</p> <p>2. глубина погружения металлического стержня с делениями от уровня поверхности обработанного поля.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | Фитопатология, энтомология и защита растений |  | <p>1. Почему на паровых полях наблюдается массовая гибель личинок озимой совки</p> <p>6. отсутствует кормовая база</p> <p>7. недостаточно корма для перезимовки</p> <p>8. нарушается экология зимовки вредителя</p> <p>9. недостаточно влаги</p> <p>10. всё перечисленное</p> <p>2. Личинки, каких насекомых предпочитают тяжёлые и влажные почвы</p> <p>6. щелкунов – проволочники</p> <p>7. лугового мотылька - ложнопроволочники</p> <p>8. щелкунов - ложногусеницы</p> <p>9. щелкунов - щитовки</p> <p>10. чернотелок, ложнопроволочники</p> <p>3. В борьбе с крестоцветными клопами используют следующие приёмы агротехники</p> <p>6. уничтожают сорную растительность</p> <p>7. проводят своевременную подкормку растений</p> <p>8. собирают и уничтожают растительные остатки осенью</p> <p>9. всё вышеперечисленное</p> <p>10. правильного ответа нет</p> <p>4. В какую фазу необходимо обрабатывать растения капусты инсектицидами против крестоцветных блошек</p> <p>6. цветение</p> <p>7. розетка листьев</p> <p>8. бутонизация</p> <p>9. цветение</p> <p>10. всходы</p> <p>5. К агроприемам, защищающим от яблонной медяницы, относится:</p> <p>5. омолаживающая обрезка и прореживание кроны</p> <p>6. вырезка прикорневой поросли</p> <p>7. запашка растительных остатков</p> <p>8. очистка деревьев от отмершей коры</p> <p>6. Меры защиты от зеленой яблонной тли:</p> |

|  |  |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>5. вырезка прикорневой поросли и жировых побегов</li> <li>6. очистка штамбов и скелетных ветвей от отмершей коры</li> <li>7. сильная обрезка</li> <li>8. удаление сухих сучьев</li> </ul> <p>7. Для уничтожения зимующей стадии возбудителя парши, осенью крону деревьев и поверхность почвы опрыскивают:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>5. 7%-ным раствором мочевины</li> <li>6. 3-4%-ной бордосской смесью</li> <li>7. 1%-ной бордосской смесью</li> <li>8. Деланом, ВГ (700 г/кг)</li> </ul> <p>8. В борьбе с паутинным клещом применяют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>5. специфические фунгициды</li> <li>6. системные протравители</li> <li>7. специфические акарициды</li> <li>8. биологический препарат битоксибациллин</li> </ul> <p>9. Для проведения защитных мероприятий необходимо знать, где сохраняется возбудитель твердой головни пшеницы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>6. на поверхности зерна</li> <li>7. в эндосперме семени</li> <li>8. в почве</li> <li>9. в корнях многолетних сорняков</li> <li>10. в пораженных растительных остатках</li> </ul> <p>10.</p> |
|  |  | Плодоводство и овощеводство | <p>13. Каким ножом делают прививку копулировкой?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) окулировочным</li> <li>б) прививочным</li> <li>в) садовым</li> </ul> <p>14. Какая часть дерева называется штамбом?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) надземная часть дерева</li> <li>б) часть ствола дерева от корневой шейки до первой скелетной ветви</li> </ul> <p>15. Для чего проводится кольцевание ветвей?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) для усиления ростовых процессов у ветви</li> <li>б) для ослабления ростовых процессов и стимуляции, генеративных у определённых ветвей</li> <li>в) для защиты от вредителей.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                        |                             |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                        |                             |  | <p>16. Какие участки входят в отделение маточных насаждений плодового питомника?</p> <p>а) маточно-семенной сад<br/> б) маточно-сортовой сад<br/> в) маточник отводочных подвоев<br/> г) школка сеянцев<br/> д) пикировочный участок.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ИД-3ПК-3 Разрабатывает технологические карты возделывания овощных и плодовых культур                                   | Плодоводство и овощеводство |  | <p>17. Что такое угол расхождения ветвей на дереве?</p> <p>а) угол под которым ветвь отходит от ствола или более крупной ветви<br/> б) угол между смежными скелетными ветвями (если смотреть на дерево сверху)}</p> <p>Какая корневая система называется адвентивной?</p> <p>а) корневая система образующаяся из семян при их прорастании<br/> б) корневая система полученная из растений выращенных из какой-либо вегетативной части материнского растения.</p> <p>18. Какой срок продуктивного долголетия у ветвей черной смородины?</p> <p>а) 1-2 года<br/> б) 3-4 года<br/> в) 5-6 лет</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ИД-4ПК-3 Определяет сроки и способы уборки урожая, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества | Растениеводство             |  | <p>1. Что является биологической основой лежкости двулетних овощей?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Способность к дозреванию в послеуборочный период;</li> <li>2. Равномерный уровень дыхания при хранении;</li> <li>3. Наличие состояния естественного покоя в точках роста;</li> <li>4. Устойчивость тканей к анаэробному.</li> </ol> <p>2. В какой период у яблок происходит образование защитных слоев «зарубцовывание» в местах механических повреждений?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. После длительного хранения;</li> <li>2. В период роста плодов;</li> <li>3. При наступлении семенной зрелости;</li> <li>4. В начале роста плодов.</li> </ol> <p>3. К физиологическим заболеваниям яблок при длительном хранении относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Горькая ямчатость;</li> <li>2. Парша;</li> <li>3. Монилиоз;</li> <li>4. Голубая гниль.</li> </ol> <p>4. Какая оптимальная температура хранения корнеплодов продовольственного назначения?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1,5 - 2 °C;</li> </ol> |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>2. 0-1 °С;<br/> 3. 2,0 - 3 °С;<br/> 4. 4,0 - 5 °С.</p> <p>5. Какая относительная влажность воздуха при теплом способе хранения лука?<br/> 1. 90- 95 %;<br/> 2. 80- 90 %;<br/> 3. 75-80 %;<br/> 4. 70-75 %.</p> <p>6. Как предотвратить увядание моркови в типовом хранилище?<br/> 1. Увеличить относительную влажность воздуха до 93-95 %;<br/> 2. Снизить температуру воздуха до 4-5 °С;<br/> 3. Устранить доступ естественного света на 100 %;<br/> 4. Создать газовую среду из 3 % CO<sub>2</sub> + 97 % N<sub>2</sub>.</p> <p>7. Как влияет срок уборки зимних сортов яблок на их лежкость и качество?<br/> 1. При задержке уборки улучшаются потребительские качества, но ухудшается лежкость;<br/> 2. При задержке уборки потребительские качества ухудшаются, но улучшается лежкость;<br/> 3. Преждевременная уборка уменьшает урожайность, но не влияет на качество плодов;<br/> 4. Лежкость плодов не зависит от срока их уборки.</p> <p>8. Срок уборки урожая персика определяется:<br/> 1. по окраске плодов, типичной для сорта;<br/> 2. достижением потребительской спелости;<br/> 3. по йодокрахмальной пробе;<br/> 4. за 7-10 дней до потребительской спелости.</p> <p>9. Наиболее надежным методом определения съемной зрелости плодов зимних сортов яблони считается:<br/> 1. Обретение характерной для сорта окраски кожицы<br/> 2. Обретение вкусовых качеств, характерных для сорта<br/> 3. Изменение цвета семян с белого на темно - коричневый<br/> 4. Иодокрахмальная проба, прочность кожицы и окраска кожицы, характерная для сорта</p> <p>10. Урожай каких плодовых культур целесообразно убирать выборочно, по мере созревания плодов?<br/> 1. яблоня;<br/> 2. груша;</p> |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                          |                                                                                                         |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                          |                                                                                                         |                                                             | 3. персик;<br>4. земляника                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                          |                                                                                                         | Плодоводство и овощеводство                                 | 19. Какая технология возделывания малины обеспечивает получение высоких урожаев с хорошим качеством продукции, но с минимальными затратами труда?<br>а) традиционная<br>б) с прерывистым циклом<br>20. Что такое угол расхождения ветвей на дереве?<br>а) угол под которым ветвь отходит от ствола или более крупной ветви<br>б) угол между смежными скелетными ветвями (если смотреть на дерево сверху).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ПК-4. Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства | ИД-1 <sub>ПК-4</sub> Применяет современные технологии первичной переработки растениеводческой продукции | Технология переработки и хранения продукции растениеводства | 1. Как вычислить фактическую выручку при реализации партии зерна?<br>1. Нужно из физической массы вычесть скидки и надбавки по массе и цене<br>2. Нужно умножить зачетную массу на сдаточную цену<br>3. Нужно разделить физическую массу на сдаточную цену<br>4. Нужно физическую массу сложить со сдаточной ценой<br>2. Как предотвратить увядание моркови в типовом хранилище?<br>1. Увеличить относительную влажность воздуха до 93 – 95 %<br>2. Снизить температуру воздуха до 4 – 5 °С<br>3. Устранить доступ естественного света на 100 %<br>4. Создать газовую среду из 3 % CO <sub>2</sub> + 97 % N <sub>2</sub><br>3. Какие требования необходимо соблюдать при загрузке камер холодильника яблоками поздних сроков созревания?<br>1. загрузка яблоками разной степени зрелости<br>2. загрузка всего выращенного урожая яблони<br>3. загрузка камеры яблоками одного товарного сорта разных помологических сортов<br>4. загрузка камеры яблоками одного помологического сорта<br>4. Укажите наиболее продуктивный способ вентиляции в хранилище при бестарном размещении картофеля, лука, капусты:<br>1. естественная вентиляция<br>2. принудительная вентиляция<br>3. активное вентилирование<br>4. сквозное проветривание<br>5. Овощные натуральные консервы содержат:<br>1. уксусной кислоты 0,9 %, соли 3,0 %<br>2. уксусной кислоты 0,6 %, соли 3,0 %<br>3. соли 2,0 - 3,0 %, сахара 2,0 - 3,0 %<br>4. уксусной кислоты 0,2 - 0,3 %, соли 2,0 - 3,0 %, сахара 2,0 - 3,0 % |

|  |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                          | <p>6. Конечные продукты анаэробного дыхания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. вода и диоксид углерода</li> <li>2. вода и этиловый спирт</li> <li>3. диоксид углерода и этиловый спирт</li> <li>4. метиловый спирт</li> </ol> <p>7. Для подавления грибковой микрофлоры ягоды винограда при хранении обрабатывают:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. аммиаком</li> <li>2. фреоном</li> <li>3. формальдегидом</li> <li>4. сернистым ангидридом</li> </ol> <p>8. На чем основана лежкость яблок поздних сроков созревания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. На наличии хлорофилла в покровных тканях</li> <li>2. На продолжительности периода послеуборочного дозревания</li> <li>3. На содержании витамина С</li> <li>4. На содержании полифенольных соединений</li> </ol> <p>9. Нормы естественной убыли зерна хлебных злаков за 1 год хранения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 0,2-0,4 %</li> <li>2. 2-6 %</li> <li>3. 10-12 %</li> <li>4. 12-15 %</li> </ol> <p>10. В холодильных машинах в качестве хладагентов применяют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. углекислый газ</li> <li>2. сероводород</li> <li>3. ацетилен</li> <li>4. аммиак</li> </ol> |
|  | Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции | <p>Вопрос 1</p> <p>К задачам современной биотехнологии относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создание новых роботов</li> <li>- создание новых сортов растений</li> <li>- создание новых пород животных</li> <li>- создание новых лекарств</li> <li>- создание новых микроорганизмов</li> </ul> <p>Вопрос 2</p> <p>Дисциплина, использующая возможности создания новых «живых организмов» с полезными человеку свойствами, называется ____.</p> <p>Вопрос 3</p> <p>Соотнесите достижения биотехнологии с периодом его развития</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- допастеровский период</li> <li>- послепастеровский период</li> <li>- эра антибиотиков</li> <li>- эра управляемого биосинтеза</li> <li>- эра новой биотехнологии</li> </ul> <p>Вопрос 4</p> <p>Соотнесите открытие в области биотехнологии с именем ученого</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Александр Флеминг</li> <li>- Карл Эрике</li> <li>- Луи Пастер</li> </ul> <p>Вопрос 5</p> <p>Соотнесите современные направления биотехнологии с определением</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Биоинженерия</li> <li>- Биомедицина</li> <li>- Генетическая инженерия</li> </ul> <p>Вопрос 6</p> <p>Соотнесите методы биотехнологии с определением.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Мутагенез</li> <li>- Селекция</li> <li>- Клеточная инженерия</li> <li>- Клонирование</li> <li>- Генная инженерия</li> </ul> <p>Вопрос 7</p> <p>Животные, растения, микроорганизмы, вирусы, генетическая программа которых изменена с использованием методов генной инженерии</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- трансгенные организмы</li> <li>- живой ген</li> <li>- ДНК</li> <li>- микробный белок</li> <li>- ферменты</li> </ul> <p>Вопрос 8</p> <p>Приведите пример клонирования _____</p> <p>Вопрос 9</p> <p>Выберите верные ответы. Роль биотехнологии в решении глобальных проблем человечества заключается:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в предотвращении глобального изменения климата</li> <li>- в обеспечении продовольствием населения Земли</li> <li>- в принципиальном улучшении сферы медицины</li> <li>- в предотвращении кризиса ископаемых ресурсов</li> <li>- в профилактике деградации среды обитания (формы жизни)</li> </ul> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                              | <p>Вопрос 10</p> <p>К объектам биотехнологий относятся</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- микроорганизмы</li> <li>- дрожжи</li> <li>- растения</li> <li>- клетки живых организмов</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | Лекарственные травы, заготовка и переработка | <p>Что называют цветками в фармацевтической практике?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ложная система органов семенного размножения цветковых</li> <li>- Лекарственное сырье, представляющее собой высушенные отдельные цветки или соцветия, а также их части</li> <li>- Часть стебля покрытосеменных</li> <li>- Орган размножения у растений</li> </ul> <p>Что называют листьями в фармацевтической практике?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Часть растения</li> <li>- Наружный орган растения</li> <li>- Лекарственное сырье, представляющее собой высушенные или свежие листья или отдельные листочки сложного листа</li> <li>- Часть стебля</li> </ul> <p>Как определяют цвет лекарственного растительного сырья?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- С обеих сторон листа на сухом материале при дневном освещении</li> <li>- Только с одной стороны листа при дневном освещении</li> <li>- С обеих сторон листа на влажном материале</li> <li>- Визуально с обеих сторон при любом освещении</li> </ul> <p>4) При рассматривании микропрепарата листа с поверхности обращают внимание на следующие основные диагностические признаки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Только тип устьиц и характер трихом</li> <li>- Строение эпидермиса, тип устьиц, характер трихом, наличие и форму кристаллических включений, механической ткани и т. д.</li> <li>- Только строение эпидермиса</li> <li>- Только характер трихом</li> </ul> <p>5) Какие основные типы устьичного комплекса у двудольных?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Парацитный, диацитный, полуоткрытый, полужакрытый</li> <li>- Аномоцитный, анизоцитный, открывающийся, закрывающийся</li> <li>- Открывающийся, закрывающийся, полуоткрытый, полужакрытый</li> </ul> |

|  |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                   |
|--|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | – Аномотичный, анизотичный, паразитный, диацитный |
|  | Логистика<br>предприятий<br>переработки<br>сельскохозяйстве<br>нной продукции | <p><u>Задание1.</u><br/>Что такое логистическая функция?</p> <p>1- множество элементов, находящихся в отношениях связи друг с другом, образующих определенную целостность, единство</p> <p>2- совокупность различных видов деятельности с целью получения необходимого количества груза в нужном месте, в нужное время, с минимальными затратами</p> <p>3- укрупненная группа логистических операций, направленных на реализацию целей логистической системы</p> <p>4- система мероприятий по комплексному изучению рынка.</p> <p><u>Задание2.</u><br/>Единица измерения материального потока:</p> <p>1- рубль</p> <p>2- кубический метр</p> <p>3- количество тонн, проходящих на квадратный метр (т/м2)</p> <p>4- тонна</p> <p>5- штука</p> <p>6- количество тонн, проходящих через участок в единицу времени (т/год)</p> <p><u>Задание3.</u><br/>Что такое материальный поток?</p> <p>1- самостоятельная часть логистического процесса, выполняемая на одном рабочем месте и/или с помощью одного технического устройства</p> <p>2- упорядоченная на оси времени последовательность логистических операций, направленная на обеспечение потребителя продукцией соответствующего ассортимента и качества в нужном количестве в требуемое время и место</p> <p>3- имеющая вещественную форму продукция, рассматриваемая в процессе приложения к ней различных логистических операций в заданном интервале времени</p> <p>4- материальная продукция, ожидающая вступления в процесс производственного или личного потребления, или в процесс продажи</p> <p><u>Задание4.</u><br/>Что такое логистическая операция?</p> <p>1- самостоятельная часть логистического процесса, выполняемая на одном рабочем месте и/или с помощью одного технического устройства</p> <p>2- имеющая вещественную форму продукция, рассматриваемая в процессе приложения к ней различных логистических операций в заданном интервале времени</p> <p>3- материальная продукция, ожидающая вступления в процесс производственного или личного потребления, или в процесс продажи</p> <p><u>Задание5.</u></p> |                                                   |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>На основе какого признака происходит классификация материальных потоков на внешние, внутренние, входные и выходные?</p> <p>1- отношение к логистической системе</p> <p>2- натурально-вещественный состав продвигающегося в потоке груза</p> <p>3- количество груза</p> <p>4- степень совместимости грузов</p> <p>5- консистенция груза</p> <p><u>Задание6.</u></p> <p>Определите критерий выбора варианта организации товародвижения:</p> <p>1- оптимальный уровень обслуживания потребителей</p> <p>2- минимум издержек на закупки</p> <p>3- минимум издержек на содержание запасов</p> <p>4- минимум издержек на транспортирование</p> <p><u>Задание7.</u></p> <p>Отметьте шестое правило логистики:</p> <p>1- цвет нужного цвета</p> <p>2- затраты с минимальными затратами</p> <p>3- транспорт правильным видом транспорта</p> <p>4- тара в нужной таре</p> <p>5- вес нужного веса</p> <p><u>Задание8.</u></p> <p>Отметьте высказывание, относящееся к логистике:</p> <p>1- рациональное размещение распределительных центров в районе минимизирует сумму складских и транспортных затрат</p> <p>удельные издержки на хранение товаров тем ниже, чем быстрее оборачиваются запасы</p> <p>2- торгово-посредническая фирма производит 40-% наценку на стоимость товаров</p> <p>3- компания перешла к выпуску только той продукции, на которую имеется заказ</p> <p><u>Задание9.</u></p> <p>Существенная предпосылка применения логистики в хозяйственной практике:</p> <p>1- усиление конкуренции на товарном рынке</p> <p>2- совершенствование производства отдельных видов товаров</p> <p>3- совершенствование налоговой системы</p> <p>4- рост численности населения</p> <p><u>Задание10.</u></p> <p>Название тянущей системы в логистике:</p> <p>1- система организации производства, в которой детали полуфабрикаты подаются с предыдущей технологической операции на последующую в соответствии с централизованно сформированным графиком производства</p> <p>2- система организации производства, в которой детали и полуфабрикаты подаются</p> |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                                                           | <p>с предыдущей технологической операции на последующую по мере необходимости (жесткий график отсутствует)</p> <p>3- система управления запасами в каналах сферы обращения, в которой решение о пополнении запасов на периферийных складах принимается централизованно</p> <p>4- стратегия сбыта, направленная на опережающее (по отношению к спросу) формирование товарных запасов на оптовых и розничных торговых предприятиях</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  |  | <p>Технология производства хлеба и макаронных изделий</p> | <p>1. Опара – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. полуфабрикат теста густой (41 – 44%) и жидкий (65 – 72%)</li> <li>2. полуфабрикат теста только густой</li> <li>3. полуфабрикат теста только жидкий</li> <li>4. полуфабрикат теста консистенции по влажности более 90%</li> </ol> <p>2. Тесто – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. опара + сахарный раствор</li> <li>2. опара + солевой раствор</li> <li>3. опара + мука</li> <li>4. опара + мука и все компоненты сырья</li> </ol> <p>3. При сильной муке высшего и первого сорта:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. тесто обминают один раз</li> <li>2. тесто обминать не следует</li> <li>3. тесто обминают дважды</li> <li>4. тесто обминают более 10 раз</li> </ol> <p>4. При слабой муке:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. тесто обминают один раз</li> <li>2. тесто обминают два раза</li> <li>3. тесто не обминают</li> <li>4. тесто обминают более 10 раз</li> </ol> <p>5. Расстойка теста производится:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. в атмосфере влажного (75 – 85%) и теплого воздуха (35 – 45 °C)</li> <li>2. в атмосфере влажного (75 – 85%) и холодного воздуха</li> <li>3. в атмосфере сухого (35 – 45%) и теплого воздуха (35 – 45 °C)</li> <li>4. в атмосфере сухого (35 – 45%) и холодного воздуха</li> </ol> <p>6. Предварительная расстойка не применяется в производстве:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. мелкоштучных изделий</li> <li>2. мелкоштучных изделий и булочных изделий</li> <li>3. вообще не применяется при производстве хлеба</li> <li>4. пшеничного хлеба</li> </ol> <p>7. Выпечка хлеба производится по схеме:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. прогрев теста – основной режим выпечки–допекание хлеба</li> <li>2. основной режим выпечки – допекание хлеба</li> <li>3. прогрев теста – основной режим выпечки</li> </ol> |

|  |  |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                                               | <p>4. основной режим выпечки</p> <p>8. Технология производства хлеба из ржаной муки включает:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. процессы приготовления теста, разделку и выпечку</li> <li>2. процессы приготовления теста и выпечку</li> <li>3. процессы разделки теста и выпечки</li> <li>4. процессы приготовления теста, выпечки и охлаждения</li> </ol> <p>9. Закваска в технологии производство ржаного хлеба – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. полуфабрикат, являющийся возбудителем молочнокислого брожения и частично спиртового</li> <li>2. полуфабрикат, являющийся возбудителем спиртового брожения</li> <li>3. полуфабрикат, являющийся возбудителем молочнокислого брожения</li> <li>4. полуфабрикат из воды и муки</li> </ol> <p>10. Молочнокислые бактерии в технологии ржаного хлеба обеспечивают:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. выделение углекислого газа</li> <li>2. накопление органических веществ</li> <li>3. накопление кислот</li> <li>4. разрыхление ржаного теста</li> </ol> |
|  |  | Технология производства хлебобулочных изделий | <p>1. Какое сырье добавляют в воду при приготовлении заварного теста?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Соль.</li> <li>2) Яйца.</li> <li>3) Масло.</li> <li>4) Дрожжи.</li> <li>5) Муку.</li> </ol> <p>2. Причины чрезмерной рассыпчатости изделий</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) тесто замешано с теплыми продуктами;</li> <li>2) мало жира, вместо яиц положены белки;</li> <li>3) много жира, вместо яиц положены желтки.</li> <li>4) много вода и мало жира</li> <li>5) растительное масло и сметана</li> </ol> <p>3. Причина рассыпчатости теста при раскатке</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) тесто замешано с сильно разогретым маслом или другими теплыми продуктами;</li> <li>2) мало муки и жидкости;</li> <li>3) много муки и жидкости, долго месили тесто;</li> <li>4) много жидкости и мало муки;</li> <li>5) много жира и муки.</li> </ol> <p>4. Температура выпечки изделий из сдобного теста</p>                                                                                              |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>1) 230-240 °С;<br/> 2) 190-210 °С;<br/> 3) 240-250 °С;<br/> 4) 180-200 °С;<br/> 5) 120-150 °С.</p> <p>5. Что входит в состав заварной мастики?</p> <p>1) Сахар.<br/> 2) Мука.<br/> 3) Вода.<br/> 4) Крахмал.<br/> 5) Желатин.</p> <p>6. Какие способы производства белкового крема вам известны?</p> <p>1) Сырцовый.<br/> 2) Сбивной.<br/> 3) Ускоренный.<br/> 4) Заварной.<br/> 5) Пропаренный</p> <p>7. Для каких пирожных тесто готовится без муки?</p> <p>1) Заварных.<br/> 2) Воздушных.<br/> 3) Крошковых.<br/> 4) Слоеных.<br/> 5) Сырцовый</p> <p>8. Какие группы пирожных, в зависимости от выпеченного полуфабриката, вы знаете?</p> <p>1) Бисквитные.<br/> 2) Песочные.<br/> 3) Дрожжевые.<br/> 4) Желейные.<br/> 5) Кексовые</p> <p>9. Для ароматизации какого теста применяют «Сухие духи».</p> <p>1) Бисквитного.<br/> 2) Песочного.<br/> 3) Пряничного.<br/> 4) Заварного<br/> 5) Белкового</p> <p>10. Для каких изделий применяется опарный способ приготовления теста?</p> <p>1) Для изделий с небольшим содержанием сдобы.<br/> 2) Для изделий с большим содержанием сдобы.</p> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                   |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                   |                                                             | 3) Для изделий с начинкой.<br>4) Для изделий без начинки.<br>5) Для заварного теста                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | ИД-2 <sub>ПК-4</sub> Определяет способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки на ее хранение | Технология переработки и хранения продукции растениеводства | 1. Послеуборочное дозревание зерновых масс следует ускорить, в первую очередь, чтобы <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Увеличить урожайность зерна и семян</li> <li>2. Повысить качество пивоваренного ячменя</li> <li>3. Ускорить процесс размола зерна в муку</li> <li>4. Повысить скорость отдачи влаги у зерна при сушке</li> </ol> 2. По какой причине не может возникнуть самосогревание зерновых масс во время хранения? <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выгрузки тёплого зерна на холодный пол закрома</li> <li>2. Размещения зерна у боковых стен хранилища</li> <li>3. Размножения клещей в мешках с зерном</li> <li>4. Хранения чистого зерна в сухом состоянии</li> </ol> 3. До какой максимальной температуры можно нагревать семена зерновых культур во время сушки на шахтных сушилках? <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 35 °С</li> <li>2. 40 °С</li> <li>3. 45 °С</li> <li>4. 50 °С</li> </ol> 4. Какого режима не применяют для хранения зерна и семян? <ol style="list-style-type: none"> <li>1. В замороженном состоянии</li> <li>2. В охлаждённом состоянии</li> <li>3. В анаэробных условиях</li> <li>4. В сухом состоянии</li> </ol> 5. Как предотвратить увядание моркови в типовом хранилище? <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Увеличить относительную влажность воздуха до 93–95 %</li> <li>2. Снизить температуру воздуха до 4 – 5 °С</li> <li>3. Устранить доступ естественного света на 100 %</li> <li>4. Создать газовую среду из 3 % CO<sub>2</sub> + 97 % N<sub>2</sub></li> </ol> 6. Для подавления грибковой микрофлоры ягоды винограда при хранении обрабатывают: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Аммиаком</li> <li>2. Фреоном</li> <li>3. Формальдегидом</li> </ol> |

|                                                                                                 |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 |                                                             | <p>4. Сернистым ангидридом</p> <p>7. С какой целью проводится воздушно-тепловой обогрев семян?</p> <p>1. Для снижения влажности</p> <p>2. Для завершения послеуборочного дозревания</p> <p>3. Для повышения качества зерна</p> <p>4. Для повышения жизнеспособности семян</p> <p>8. Назовите приемы подготовки семян гороха к посеву.</p> <p>1. Очистка, сортировка, протравливание, обработка гербицидами, воздушно – тепловой обогрев</p> <p>2. Обработка нитрагином, протравливание, проращивание, сортировка</p> <p>3. Опудривание, воздушно – тепловой обогрев, протравливание, скарификация, обработка нитрагином, очистка, сортировка</p> <p>4. Протравливание, обработка нитрагином, очистка и сортировка, воздушно – тепловой обогрев</p> <p>9. С какой целью проводят очистку зерна после уборки?</p> <p>1. Для улучшения технологических свойств зерна.</p> <p>2. Для удаления органической и неорганической части.</p> <p>3. Для снижения влажности зерна.</p> <p>4. Для послеуборочного дозревания</p> <p>10. На каких культурах проводят калибровку семян?</p> <p>1. Пшеница, ячмень и овес</p> <p>2. Сорго, просо, гречиха.</p> <p>3. Морковь и свекла</p> <p>4. На всех культурах</p> |
|                                                                                                 | Плодоводство и овощеводство                                 | <p>21. В фазе бланжевой спелости убирают следующую овощную культуру:</p> <p>а) огурец; г) морковь;</p> <p>б) тыква; д) томат.</p> <p>в) свекла;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ИД-3ПК-4 Обеспечивает сохранность сельскохозяйственной продукции от потерь и ухудшения качества | Технология переработки и хранения продукции растениеводства | <p>1. Что является биологической основой лежкости двулетних овощей?</p> <p>1. способность к дозреванию в послеуборочный период</p> <p>2. равномерный уровень дыхания при хранении</p> <p>3. наличие состояние естественного покоя в точках роста</p> <p>4. устойчивость тканей к анаэробизму</p> <p>2. Укажите полевой способ хранения овощной продукции:</p> <p>1. на сырьевой площадке консервного завода</p> <p>2. в загубленных неохлаждаемых хранилищах</p> <p>3. в охлаждаемых хранилищах</p> <p>4. в буртах и траншеях</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>3. Послеуборочное дозревание зерновых масс следует ускорить, в первую очередь, чтобы</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Увеличить урожайность зерна и семян</li> <li>2. Повысить качество пивоваренного ячменя</li> <li>3. Ускорить процесс размола зерна в муку</li> <li>4. Повысить скорость отдачи влаги у зерна при сушке</li> </ol> <p>4. Какого вида самосогревания не бывает у зерновых масс во время хранения?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Очагового</li> <li>2. Волнообразного</li> <li>3. Сплошного</li> <li>4. Пластового</li> </ol> <p>5. Какого режима не применяют для хранения зерна и семян?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. В замороженном состоянии</li> <li>2. В охлаждённом состоянии</li> <li>3. В анаэробных условиях</li> <li>4. В сухом состоянии</li> </ol> <p>6. Какая оптимальная температура хранения корнеплодов продовольственного назначения?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1,5 - 2 °С</li> <li>2. 0-1 °С</li> <li>3. 2,0 - 3 °С</li> <li>4. 4,0 - 5 °С</li> </ol> <p>7. Какая относительная влажность воздуха при теплом способе хранения лука?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 90- 95 %</li> <li>2. 80- 90 %</li> <li>3. 75-80 %</li> <li>4. 70-75 %</li> </ol> <p>8. Какую тару чаще всего применяют для длительного хранения яблок?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Крупноячеистые синтетические сетки</li> <li>2. Льняные мешки</li> <li>3. Деревянные ящики</li> <li>4. Картонные коробки</li> </ol> <p>9. Укажите оптимальную относительную влажность воздуха при хранении сушеных плодов и овощей:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 90-95 %</li> <li>2. 85-90 %</li> <li>3. 75-80%</li> <li>4. 60-65 %</li> </ol> <p>10. Какую температуру применяют для длительного хранения быстро замороженного плодово-ягодного сырья?</p> |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                         |                                                                                                        |                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                         |                                                                                                        |                                                            | 1. -10 °C<br>2. -15 °C<br>3. -18 °C<br>4. -30 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                         |                                                                                                        | Плодоводство и овощеводство                                | 21. В фазе бланжевой спелости убирают следующую овощную культуру:<br>а) огурец;<br>б) тыква;<br>в) свекла;<br>г) морковь;<br>д) томат.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ПК-5. Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства | ИД-1 <sub>ПК-5</sub> Владеет методами консервирования, хранения и переработки продукции животноводства | Технология переработки и хранения продукции животноводства | <u>Задание 1.</u><br>Сушка, использование сахара и соление молока относятся к способам хранения:<br>1- физическим<br>2- физико-химическим<br>3- химическим<br>4- биохимическим<br><u>Задание 2.</u><br>Прогоркание молочных продуктов является пороком:<br>1- микробиологическим<br>2- химическим<br>3- физическим<br>4- биохимическим<br><u>Задание 3.</u><br>Молоко и молочные продукты консервируют на основе принципов:<br>1- абиоза и биоза<br>2- биоза и ценоанабиоза<br>3- абиоза и анабиоза<br>4- анабиоза и биоза<br><u>Задание 4.</u><br>Посол мяса производят способами:<br>1-опарным и безопарным<br>2-сухим и влажным<br>3-сухим и мокрым<br><u>Задание 5.</u><br>Срок хранения колбасных изделий увеличен при использовании:<br>1- натуральных оболочек<br>2-искусственных белковых оболочек<br>3- синтетических оболочек<br><u>Задание 6.</u><br>В результате длительного хранения при высокой температуре в твороге появляется |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>порок:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- дрожжевой привкус</li> <li>2- резинистая консистенция</li> <li>3- аммиачный привкус</li> <li>4- рыхлая консистенция</li> </ol> <p><u>Задание 7.</u></p> <p>Выдержка свежесквашенного молока при температуре 8-12 °С в течение 10-14 часов называется:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- резервированием</li> <li>2- созревaniem</li> <li>3- охлаждением</li> <li>4- вакуумированием</li> </ol> <p><u>Задание 8.</u></p> <p>Усушкой сыра называют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- потери при транспортировке</li> <li>2- обезвоживание сыра при прессовании</li> <li>3- потери сыра при созревании</li> <li>4- потери при хранении</li> </ol> <p><u>Задание 9.</u></p> <p>Принцип абиоза положен в основу производства:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- цельного сгущенного молока с сахаром</li> <li>2- сгущенного стерилизованного молока</li> <li>3- сухого молока</li> <li>4- сгущенных сливок с сахаром</li> </ol> <p><u>Задание 10.</u></p> <p>Бомбаж молочных консервов относится к порокам:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- микробиологическим</li> <li>2- физическим</li> <li>3- биохимическим</li> <li>4- химическим</li> </ol> <p><u>Задание 11.</u></p> <p>При резервуарном способе приготовления кисломолочных продуктов сквашивание молока происходит:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- в резервуарах</li> <li>2- в бутылках</li> <li>3- в бутылках в термостатной камере</li> </ol> <p><u>Задание 12.</u></p> <p>При термостатном способе приготовления кисломолочных продуктов созревание молока происходит:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- в резервуарах</li> </ol> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>2- в бутылках или пакетах</p> <p>3- созревание не происходит</p> <p><u>Задание 13.</u></p> <p>Процесс измельчения жидких пищевых продуктов, доведения их до однородного состояния за счет пропускания под большим давлением с высокой скоростью через небольшие отверстия называется:</p> <p>1- стерилизацией</p> <p>2- пастеризацией</p> <p>3- гомогенизацией</p> <p>4- сепарированием</p> <p><u>Задание 14.</u></p> <p>Операция, которая проводится с целью удаления воздуха, попавшего в фарш при его обработке, называется:</p> <p>1-вязка</p> <p>2-обжарка</p> <p>3-штриковка</p> <p>4-клипсование</p> <p><u>Задание 15.</u></p> <p>Продолжительность созревания мяса КРС при повышенной температуре составляет:</p> <p>1-1-2 суток</p> <p>2-8-10 суток</p> <p>3-10-14 суток</p> <p>4-18-20 суток</p> <p><u>Задание 16.</u></p> <p>Продуктами, в основе приготовления которых лежит главным образом молочнокислое брожение, являются:</p> <p>1- кумыс, творог, ацидофильное молоко, бифилакт</p> <p>2- простокваша обыкновенная, ряженка, йогурт, снежок</p> <p>3- кефир, варенец, простокваша «Южная», сметана</p> <p>4- айран, тан, курунга, бифидок</p> <p><u>Задание 17.</u></p> <p>Нежирный творог обычно производят способом:</p> <p>1- кислотно-сычужным</p> <p>2- сычужным</p> <p>3- кислотным</p> <p>4- ферментативным</p> <p><u>Задание 18.</u></p> <p>Масло твердой, крошливой консистенции получается в результате:</p> <p>1- низкой температуры сбивания сливок</p> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

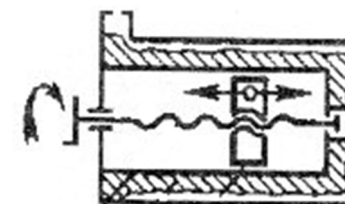
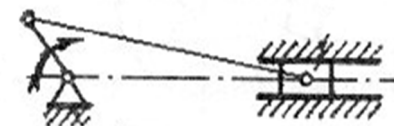
|  |  |                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                                                                 | <p>2- высокой температуры сбивания сливок</p> <p>3- излишней обработки масла</p> <p>4- скармливания коровам жмыха</p> <p><u>Задание 19.</u></p> <p>Технологический процесс производства мягкого мороженого проводится в следующей последовательности:</p> <p>1- охлаждение</p> <p>2- фильтрование смеси</p> <p>3- фризирование смеси</p> <p>4- отпуск мороженого</p> <p>5- восстановление сухой смеси</p> <p>6- приемка и подготовка сырья</p> <p><u>Задание 20.</u></p> <p>Обработка смеси для изготовления закаленного мороженого проводится в следующей последовательности:</p> <p>1-созревание</p> <p>2- гомогенизация</p> <p>3- пастеризация</p> <p>4- фильтрация</p> <p>5- охлаждение</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  |  | <p>Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции</p> | <p>Вопрос 1</p> <p>Возникновение геномики как научной дисциплины стало возможным после:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- установления структуры ДНК</li> <li>- создания концепции гена</li> <li>- дифференциации структурных и регуляторных участков гена</li> <li>- полного секвенирования генома у ряда организмов</li> <li>- разработки методов секвенирования генома</li> </ul> <p>Вопрос 2.</p> <p>Протеомика характеризует состояние микробного патогенна:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- по ферментативной активности</li> <li>- по скорости роста</li> <li>- по экспрессии отдельных белков</li> <li>- по нахождению на конкретной стадии ростового цикла</li> <li>- по чувствительности к определенным антибиотикам</li> </ul> <p>Вопрос 3.</p> <p>Для получения протопластов из клеток грибов используется</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лизоцим</li> <li>- трипсин</li> <li>- «улиточный фермент»</li> <li>- пепсин</li> </ul> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- амилаза</li> </ul> <p>Вопрос 4.</p> <p>Полиэтиленгликоль (ПЭГ), вносимый в суспензию протопластов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способствует их слиянию</li> <li>- предотвращает их слияние</li> <li>- повышает стабильность суспензии</li> <li>- предотвращает микробное заражение</li> <li>- предотвращает восстановление клеточной стенки</li> </ul> <p>Вопрос 5.</p> <p>Преимуществом генно-инженерного инсулина перед животным являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- высокая активность</li> <li>- меньшая аллергенность</li> <li>- меньшая токсичность</li> <li>- большая стабильность</li> <li>- более длительный срок хранения</li> </ul> <p>Вопрос 6.</p> <p>Преимущества получения видоспецифических для человека белков путем микробиологического синтеза</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- простота оборудования</li> <li>- экономичность</li> <li>- отсутствие дефицитного сырья</li> <li>- снятие этических проблем</li> <li>- простота выделения и очистки</li> </ul> <p>Вопрос 7.</p> <p>Трансферазы осуществляют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- катализ окислительно-восстановительных реакций</li> <li>- перенос функциональных групп на молекулу воды</li> <li>- катализ реакций присоединения по двойным связям</li> <li>- катализ реакций переноса функциональных групп на субстрат</li> <li>- катализ реакций гидролиза</li> </ul> <p>Вопрос 8.</p> <p>Пенициллинацилаза используется:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при проверке заводских серий пенициллина на стерильность</li> <li>- при оценке эффективности пенициллиновых структур против резистентных бактерий</li> <li>- при получении полусинтетических пенициллинов</li> <li>- при снятии аллергических реакций на пенициллин</li> <li>- при очистке бензилпенициллина</li> </ul> <p>Вопрос 9.</p> <p>Выделение и очистка небелковых продуктов биосинтеза и химического синтеза</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                     |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                     |                                           | <p>имеет принципиальные отличия на стадиях процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- всех</li> <li>- конечных</li> <li>- первых</li> <li>- принципиальных различий нет</li> <li>- при хранении продуктов</li> </ul> <p>Вопрос 10.</p> <p>Стерилизацией в биотехнологии называется:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выделение бактерий из природного источника</li> <li>- уничтожение патогенных микроорганизмов</li> <li>- уничтожение всех микроорганизмов и их покоящихся форм</li> <li>- уничтожение спор микроорганизмов</li> <li>- создание условий препятствующих размножению продуцентов</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | ИД-2ПК-5 Демонстрирует знание технологического оборудования, используемого для переработки продукции животноводства | Оборудование перерабатывающих производств | <p>1. Сублимационный метод сушки заключается в том, что:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) материал обрабатывается при глубоком вакууме и в замороженном состоянии;</li> <li>б) нагревание обрабатываемого материала происходит в электромагнитном поле;</li> <li>в) теплота передается от сушильного агента к материалу через разделяющую их стенку;</li> <li>г) теплота подводится при непосредственном соприкосновении сушильного агента с обрабатываемым материалом.</li> </ul> <p>2. В качестве экстракционного растворителя применяют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) бензин;</li> <li>б) керосин;</li> <li>в) ацетон;</li> <li>г) воду.</li> </ul> <p>3. К хладагентам относится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) жидкий азот;</li> <li>б) углекислота;</li> <li>в) аммиак;</li> <li>г) воздух.</li> </ul> <p>4. К криогенным жидкостям относится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) фреон;</li> <li>б) углекислота;</li> <li>в) аммиак;</li> <li>г) вода.</li> </ul> <p>5. Брикетирование – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) механическое воздействие на сырье для придания ему необходимой формы и размеров;</li> </ul> |

|  |                                                                |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                |                                           | <p>б) разделение неоднородных суспензий на фракции в поле действия центробежных сил;</p> <p>в) процесс разделения неоднородных систем с твёрдой дисперсной фазой;</p> <p>г) прессование сыпучих продуктов в замкнутом пространстве под воздействием внешнего давления до определенной плотности.</p> <p>6. Фильтрация – это:</p> <p>а) процесс разделения неоднородных жидких смесей на фракции, разделяющиеся по плотности, в поле действия гравитационных сил;</p> <p>б) разделение неоднородных суспензий на фракции в поле действия центробежных сил;</p> <p>в) процесс разделения неоднородных систем с твёрдой дисперсной фазой;</p> <p>г) процесс разделения неоднородных жидких смесей на фракции, разделяющиеся по плотности, в поле действия центробежных сил.</p> <p>7. Принцип действия рабочих органов волчков для измельчения мясного сырья – это:</p> <p>а) удар;</p> <p>б) истирание и раздавливание;</p> <p>в) резание;</p> <p>г) скручивание.</p> <p>8. Увлажнение зерна перед размолотом необходимо для...:</p> <p>а) облегчения отделения оболочек от эндосперма;</p> <p>б) удаления пыли;</p> <p>в) удаления лёгких примесей;</p> <p>г) удаления тяжёлых примесей.</p> <p>9. Принцип очистки зерна от минеральных примесей (стекло, песок, немагнитные примеси и т.п.) основан на разности их:</p> <p>а) аэродинамических свойств;</p> <p>б) геометрических размеров (ширина, длина, толщина);</p> <p>в) плотностей;</p> <p>г) цвета</p> |
|  | ИД-ЗПК-5 Обосновывает режимы хранения продукции животноводства | Оборудование перерабатывающих производств | <p>10. Триеры служат для:</p> <p>а) очистки от примесей, которые отличаются от зерна основной культуры аэродинамическими свойствами;</p> <p>б) очистки от примесей, которые отличаются от зерна основной культуры геометрическими размерами (шириной и толщиной);</p> <p>в) очистки от примесей, которые отличаются от зерна основной культуры по длине;</p> <p>г) очистки зерна от металломагнитных примесей.</p> <p>11. Калибрование это:</p> <p>а) процесс отделения посторонних примесей от исходного сыпучего</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>материала;</p> <p>б) процесс разделения штучных продуктов на экземпляры с приблизительно одинаковыми размерами, формой и массой перед их последующей обработкой;</p> <p>в) процесс разделения сыпучих продуктов на фракции, одинаковые по форме и размеру;</p> <p>г) процесс разделения сыпучих материалов на фракции, различающиеся по плотности частиц, линейным размерам, аэродинамическим и ферромагнитным свойствам, состоянию поверхности.</p> <p>12. Какой механизм изображен на рисунке?</p> <p>а) кривошипно-шатунный;</p> <p>б) винтовой;</p> <p>в) храповой;</p> <p>г) кулачковый.</p> <p>13. К оборудованию для механической обработки соединением относятся машины для...:</p> <p>а) перемешивания для получения тестообразных полуфабрикатов;</p> <p>б) шелушения зерна;</p> <p>в) проведения тепловых процессов;</p> <p>г) разваривания и варки.</p> <p>14. К оборудованию для механической обработки разделением относятся машины для...:</p> <p>а) очистки и сортировки;</p> <p>б) формования путём выдавливания, штампования;</p> <p>в) отделения жидкой фазы;</p> <p>г) проведения массообменных процессов.</p> <p>15. Схема какого механизма приведена на рисунке?</p> <p>а) винтового;</p> <p>б) кулачкового;</p> <p>в) кривошипно-шатунного;</p> <p>г) храпового.</p> <p>16. Механизм, обеспечивающий передачу энергии от двигателя к рабочему или промежуточному органу машины с понижением угловой скорости (частоты вращения) валов и повышением крутящего момента, это</p> <p>а) редуктор;</p> <p>б) подшипник;</p> <p>в) муфта;</p> <p>г) питатель.</p> <p>17. Влажность зерна после увлажнения перед размолом составляет:</p> |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|                                                                                           |                                                                                                          |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                           |                                                                                                          |                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 8-12%;</li> <li>б) 12-15%;</li> <li>в) 15-16%;</li> <li>г) 16-20%.</li> </ul> <p>18. Обочные машины служат для:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) дробления зерна;</li> <li>б) удаления с зерна пыли и отслоившейся оболочки;</li> <li>в) удаления примесей;</li> <li>г) шлифования зерна.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ПК-6. Способен реализовывать технологии переработки продукции плодородства и овощеводства | ИД-1 ПК-6 Владеет методами консервирования, хранения и переработки продукции плодородства и овощеводства | Технология переработки и хранения продукции растениеводства | <p>1. Рекомендуемая температура пастеризации яблочного сока:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 65 С</li> <li>2. 75 С</li> <li>3. 85 С</li> <li>4. 90 °С</li> </ul> <p>2. Микробиологический способ консервирования овощей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Замораживание</li> <li>2. Квашение</li> <li>3. Маринование</li> <li>4. Соление</li> </ul> <p>3. Вид брожения, играющий только отрицательную роль в пищевых производствах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Молочнокислород</li> <li>2. Маслянокислород</li> <li>3. Уксуснокислород</li> <li>4. Спиртовое</li> </ul> <p>4. Температура стерилизации консервов зависит от:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Концентрации соли в консервах</li> <li>2. Содержания аскорбиновой кислоты в сырье</li> <li>3. Размера банки</li> <li>4. Кислотности (рН) консервов</li> </ul> <p>5. Овощные натуральные консервы содержат:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Уксусной кислоты 0,9 %, соли 3,0 %</li> <li>2. Уксусной кислоты 0,6 %, соли 3,0 %</li> <li>3. Соли 2,0 - 3,0 %, сахара 2,0 - 3,0 %</li> <li>4. Уксусной кислоты 0,2 - 0,3 %, соли 2,0 - 3,0 %, сахара 2,0 - 3,0 %</li> </ul> <p>6. При приготовлении овощных закусочных консервов овощи обжаривают при температуре:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 40 – 60 °С</li> <li>2. 80 – 100 °С</li> </ul> |

|  |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                           | <p>3. 120 – 150 °С</p> <p>4. 160 – 180 °С</p> <p>7. В маринованных овощных консервах в зависимости от рецептуры может содержаться уксусной кислоты</p> <p>1. 0,2 – 0,9 %</p> <p>2. 1,0 – 1,5 %</p> <p>3. 2,0 – 3,0 %</p> <p>4. 4,0 – 5,0 %</p> <p>8. При варке варенья из малокислотного сырья добавляют лимонную или винную кислоты с целью:</p> <p>1. Сокращения продолжительности варки варенья</p> <p>2. Улучшения вкусовых качеств продукта</p> <p>3. Понижения температуры кипения варенья</p> <p>4. Предотвращения засахаривания варенья в процессе хранения</p> <p>9. Оптимальное содержание соли в рецептуре при квашении капусты:</p> <p>1. 1,0 %</p> <p>2. 1,8 – 2,0 %</p> <p>3. 3,0 – 3,5 %</p> <p>4. 4,5 – 5,0 %</p> <p>10. В качестве химических консервантов в пищевой промышленности используют:</p> <p>1. Фосфорную кислоту и ее соли</p> <p>2. Сорбиновую кислоту и ее соли</p> <p>3. Соляную кислоту и ее соли</p> <p>4. Кремниевые кислоты</p> |
|  | Оборудование перерабатывающих производств | <p>1. Сублимационный метод сушки заключается в том, что:</p> <p>а) материал обрабатывается при глубоком вакууме и в замороженном состоянии;</p> <p>б) нагревание обрабатываемого материала происходит в электромагнитном поле;</p> <p>в) теплота передается от сушильного агента к материалу через разделяющую их стенку;</p> <p>г) теплота подводится при непосредственном соприкосновении сушильного агента с обрабатываемым материалом.</p> <p>2. В качестве экстракционного растворителя применяют:</p> <p>а) бензин;</p> <p>б) керосин;</p> <p>в) ацетон;</p> <p>г) воду.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>3. К хладагентам относится:</p> <p>а) жидкий азот;</p> <p>б) углекислота;</p> <p>в) аммиак;</p> <p>г) воздух.</p> <p>4. К криогенным жидкостям относится:</p> <p>а) фреон;</p> <p>б) углекислота;</p> <p>в) аммиак;</p> <p>г) вода.</p> <p>5. Брикетирование – это:</p> <p>а) механическое воздействие на сырье для придания ему необходимой формы и размеров;</p> <p>б) разделение неоднородных суспензий на фракции в поле действия центробежных сил;</p> <p>в) процесс разделения неоднородных систем с твёрдой дисперсной фазой;</p> <p>г) прессование сыпучих продуктов в замкнутом пространстве под воздействием внешнего давления до определенной плотности.</p> <p>6. Фильтрация – это:</p> <p>а) процесс разделения неоднородных жидких смесей на фракции, разделяющиеся по плотности, в поле действия гравитационных сил;</p> <p>б) разделение неоднородных суспензий на фракции в поле действия центробежных сил;</p> <p>в) процесс разделения неоднородных систем с твёрдой дисперсной фазой;</p> <p>г) процесс разделения неоднородных жидких смесей на фракции, разделяющиеся по плотности, в поле действия центробежных сил.</p> <p>7. Принцип действия рабочих органов волчков для измельчения мясного сырья – это:</p> <p>а) удар;</p> <p>б) истирание и раздавливание;</p> <p>в) резание;</p> <p>г) скручивание.</p> <p>8. Увлажнение зерна перед размолотом необходимо для...:</p> <p>а) облегчения отделения оболочек от эндосперма;</p> <p>б) удаления пыли;</p> <p>в) удаления лёгких примесей;</p> |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>г) удаления тяжёлых примесей.</p> <p>9. Принцип очистки зерна от минеральных примесей (стекло, песок, немагнитные примеси и т.п.) основан на разности их:</p> <p>а) аэродинамических свойств;</p> <p>б) геометрических размеров (ширина, длина, толщина);</p> <p>в) плотностей;</p> <p>г) цвета.</p> <p>10. Триеры служат для:</p> <p>а) очистки от примесей, которые отличаются от зерна основной культуры аэродинамическими свойствами;</p> <p>б) очистки от примесей, которые отличаются от зерна основной культуры геометрическими размерами (шириной и толщиной);</p> <p>в) очистки от примесей, которые отличаются от зерна основной культуры по длине;</p> <p>г) очистки зерна от металломагнитных примесей.</p> <p>11. Калибрование это:</p> <p>а) процесс отделения посторонних примесей от исходного сыпучего материала;</p> <p>б) процесс разделения штучных продуктов на экземпляры с приблизительно одинаковыми размерами, формой и массой перед их последующей обработкой;</p> <p>в) процесс разделения сыпучих продуктов на фракции, одинаковые по форме и размеру;</p> <p>г) процесс разделения сыпучих материалов на фракции, различающиеся по плотности частиц, линейным размерам, аэродинамическим и ферромагнитным свойствам, состоянию поверхности.</p> <p>12. Какой механизм изображен на рисунке?</p> <p>а) кривошипно-шатунный;</p> <p>б) винтовой;</p> <p>в) храповой;</p> <p>г) кулачковый.</p> <p>13. К оборудованию для механической обработки соединением относятся машины для...:</p> <p>а) перемешивания для получения тестообразных полуфабрикатов;</p> <p>б) шелушения зерна;</p> <p>в) проведения тепловых процессов;</p> |
|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                        |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                        |                             | <p>г) разваривания и варки.</p> <p>14. К оборудованию для механической обработки разделением относятся машины для...:</p> <p>а) очистки и сортировки;</p> <p>б) формования путём выдавливания, штампования;</p> <p>в) отделения жидкой фазы;</p> <p>г) проведения массообменных процессов.</p> <p>15. Схема какого механизма приведена на рисунке?</p> <p>а) винтового;</p> <p>б) кулачкового;</p> <p>в) кривошипно-шатунного;</p> <p>г) храпового.</p> <p>16. Механизм, обеспечивающий передачу энергии от двигателя к рабочему или промежуточному органу машины с понижением угловой скорости (частоты вращения) валов и повышением крутящего момента, это</p> <p>а) редуктор;</p> <p>б) подшипник;</p> <p>в) муфта;</p> <p>г) питатель.</p> <p>17. Влажность зерна после увлажнения перед размолом составляет:</p> <p>а) 8-12%;</p> <p>б) 12-15%;</p> <p>в) 15-16%;</p> <p>г) 16-20%.</p> <p>18. Обоечные машины служат для:</p> <p>а) дробления зерна;</p> <p>б) удаления с зерна пыли и отслоившейся оболочки;</p> <p>в) удаления примесей;</p> <p>г) шлифования зерна.</p> |
|  |                        | Плодоводство и овощеводство | <p>21. В фазе бланжевой спелости убирают следующую овощную культуру:</p> <p>а) огурец;</p> <p>б) тыква;</p> <p>в) свекла;</p> <p>г) морковь;</p> <p>д) томат.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | ИД-2ПК-6 Демонстрирует | Оборудование                | 1. Сублимационный метод сушки заключается в том, что:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|  |                                                                                                |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>знание технологического оборудования для переработки продукции плодового и овощеводства</p> | <p>перерабатывающих производств</p> | <p>а) материал обрабатывается при глубоком вакууме и в замороженном состоянии;</p> <p>б) нагревание обрабатываемого материала происходит в электромагнитном поле;</p> <p>в) теплота передается от сушильного агента к материалу через разделяющую их стенку;</p> <p>г) теплота подводится при непосредственном соприкосновении сушильного агента с обрабатываемым материалом.</p> <p>2. В качестве экстракционного растворителя применяют:</p> <p>а) бензин;</p> <p>б) керосин;</p> <p>в) ацетон;</p> <p>г) воду.</p> <p>3. К хладагентам относится:</p> <p>а) жидкий азот;</p> <p>б) углекислота;</p> <p>в) аммиак;</p> <p>г) воздух.</p> <p>4. К криогенным жидкостям относится:</p> <p>а) фреон;</p> <p>б) углекислота;</p> <p>в) аммиак;</p> <p>г) вода.</p> <p>5. Брикетирование – это:</p> <p>а) механическое воздействие на сырье для придания ему необходимой формы и размеров;</p> <p>б) разделение неоднородных суспензий на фракции в поле действия центробежных сил;</p> <p>в) процесс разделения неоднородных систем с твердой дисперсной фазой;</p> <p>г) прессование сыпучих продуктов в замкнутом пространстве под воздействием внешнего давления до определенной плотности.</p> <p>6. Фильтрация – это:</p> <p>а) процесс разделения неоднородных жидких смесей на фракции, разделяющиеся по плотности, в поле действия гравитационных сил;</p> <p>б) разделение неоднородных суспензий на фракции в поле действия центробежных сил;</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>в) процесс разделения неоднородных систем с твёрдой дисперсной фазой;</p> <p>г) процесс разделения неоднородных жидких смесей на фракции, разделяющиеся по плотности, в поле действия центробежных сил.</p> <p>7. Принцип действия рабочих органов волчков для измельчения мясного сырья – это:</p> <p>а) удар;</p> <p>б) истирание и раздавливание;</p> <p>в) резание;</p> <p>г) скручивание.</p> <p>8. Увлажнение зерна перед размолом необходимо для...:</p> <p>а) облегчения отделения оболочек от эндосперма;</p> <p>б) удаления пыли;</p> <p>в) удаления лёгких примесей;</p> <p>г) удаления тяжёлых примесей.</p> <p>9. Принцип очистки зерна от минеральных примесей (стекло, песок, немагнитные примеси и т.п.) основан на разности их:</p> <p>а) аэродинамических свойств;</p> <p>б) геометрических размеров (ширина, длина, толщина);</p> <p>в) плотностей;</p> <p>г) цвета.</p> <p>10. Триеры служат для:</p> <p>а) очистки от примесей, которые отличаются от зерна основной культуры аэродинамическими свойствами;</p> <p>б) очистки от примесей, которые отличаются от зерна основной культуры геометрическими размерами (шириной и толщиной);</p> <p>в) очистки от примесей, которые отличаются от зерна основной культуры по длине;</p> <p>г) очистки зерна от металломагнитных примесей.</p> <p>11. Калибрование это:</p> <p>а) процесс отделения посторонних примесей от исходного сыпучего материала;</p> <p>б) процесс разделения штучных продуктов на экземпляры с приблизительно одинаковыми размерами, формой и массой перед их последующей обработкой;</p> <p>в) процесс разделения сыпучих продуктов на фракции, одинаковые по форме и размеру;</p> |
|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>г) процесс разделения сыпучих материалов на фракции, различающиеся по плотности частиц, линейным размерам, аэродинамическим и ферромагнитным свойствам, состоянию поверхности.</p> <p>12. Какой механизм изображен на рисунке?</p> <p>а) кривошипно-шатунный;<br/> б) винтовой;<br/> в) храповой;<br/> г) кулачковый.</p> <p>13. К оборудованию для механической обработки соединением относятся машины для...:</p> <p>а) перемешивания для получения тестообразных полуфабрикатов;<br/> б) шелушения зерна;<br/> в) проведения тепловых процессов;<br/> г) разваривания и варки.</p> <p>14. К оборудованию для механической обработки разделением относятся машины для...:</p> <p>а) очистки и сортировки;<br/> б) формования путём выдавливания, штампования;<br/> в) отделения жидкой фазы;<br/> г) проведения массообменных процессов.</p> <p>15. Схема какого механизма приведена на рисунке?</p> <p>а) винтового;<br/> б) кулачкового;<br/> в) кривошипно-шатунного;<br/> г) храпового.</p> <p>16. Механизм, обеспечивающий передачу энергии от двигателя к рабочему или промежуточному органу машины с понижением угловой скорости (частоты вращения) валов и повышением крутящего момента, это</p> <p>а) редуктор;<br/> б) подшипник;<br/> в) муфта;<br/> г) питатель.</p> <p>17. Влажность зерна после увлажнения перед размолом составляет:</p> <p>а) 8-12%;<br/> б) 12-15%;</p> |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                              |                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                              |                                                                       | <p>в) 15-16%;</p> <p>г) 16-20%.</p> <p>18. Обоечные машины служат для:</p> <p>а) дробления зерна;</p> <p>б) удаления с зерна пыли и отслоившейся оболочки;</p> <p>в) удаления примесей;</p> <p>г) шлифования зерна.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | ИД-ЗПК-6 Обосновывает режимы хранения плодоовощной продукции | Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции | <p>1. По какому принципу работает скребковый транспортер:</p> <p>а) перемещает груз бросками или скачками по грузонесущему органу;</p> <p>б) перемещает груз воздушным потоком по трубопроводам;</p> <p>в) перемещает груз по принципу волочения по желобу.</p> <p>2. Для какого транспортирования применяют винтовые транспортеры: - горизонтального и наклонного?</p> <p>а) только для вертикального;</p> <p>б) горизонтального, под углом и вертикального</p> <p>3. Какие существуют виды пневматических транспортеров?</p> <p>а) нагнетательные и всасывающие;</p> <p>б) только всасывающие;</p> <p>в) всасывающие, нагнетательные и комбинированные.</p> <p>4. Как классифицируют зерновые склады?</p> <p>а) от вида строительного материала и срока хранения зерна;</p> <p>б) от степени механизации погрузочно- разгрузочных работ;</p> <p>в) от способа размещения зерна, степени механизации погрузочно- разгрузочных работ, срока хранения зерна и вида строительного материала.</p> <p>5. На какие типы в зависимости от способа хранения зерна подразделяют склады?</p> <p>а) напольные и бункерные;</p> <p>б) закрываемые и комбинированные;</p> <p>в) закрываемые, напольные, комбинированные, бункерные.</p> <p>6. Какова максимальная высота насыпи при напольном хранении зерна?</p> <p>а) 5м - 2,5м у стен и 5м по середине;</p> <p>б) 4,5 м у стен и 7 м по середине.</p> <p>7. Какие здания и сооружения элеватора относят к основным производственным?</p> <p>а) силовая станция, силосный корпус, лаборатория, сооружения для сушки зерна;</p> <p>б) административный корпус, столовая, рабочее здание;</p> <p>в) рабочее здание, силосный корпус, приёмные и отпускные устройства и сооружения для сушки зерна.</p> <p>8. Какие здания и сооружения элеватора относят к вспомогательным?</p> |

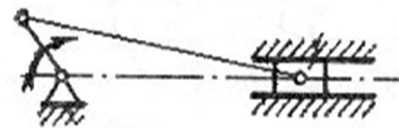
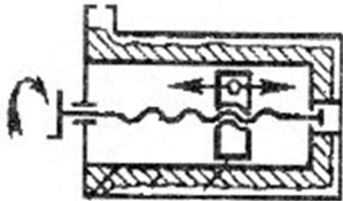
|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>а) приёмные и отпускные устройства;</p> <p>б) бытовые устройства, ремонтные мастерские;</p> <p>в) силовая станция, склады топлива, лаборатория, ремонтные мастерские.</p> <p>9. Из каких частей состоит силосный корпус?</p> <p>а) силосной части, надсилосной галереи;</p> <p>б) подсилосной части и надсилосное помещение;</p> <p>в) подсилосный этаж, собственно силосы, надсилосный этаж</p> <p>10. Нории транспортируют гранулированные сыпучие продукты:</p> <p>а) вертикально и горизонтально;</p> <p>б) горизонтально и наклонно;</p> <p>в) вертикально.</p> <p>11. Как классифицируют установки для активного вентилирования?</p> <p>а) стационарные, телескопические вентиляционные установки и трубные;</p> <p>б) установки для искусственного охлаждения и газации зерна и переносные трубные;</p> <p>в) стационарные, напольно-переносные, переносные трубные.</p> <p>12. Какие установки применяют для вентилирования зерна в силосах?</p> <p>а) телескопическая вентиляционная установка ТВУ-2;</p> <p>б) стационарная вентиляционная установка СВУ-2;</p> <p>в) напорно-вытяжная жалюзийная установка, напорно-вытяжная трубная установка.</p> <p>13. Для чего предназначена установка ПВУ-1?</p> <p>а) для активного вентилирования хранящихся партий зерна;</p> <p>б) для вентилирования зерна на площадках;</p> <p>в) для ликвидации очагового самосогревания и профилактического вентилирования.</p> <p>14. Единый блок, включающий в себя герметичный компрессор, воздушный конденсатор, воздухоохладитель и электронную панель управления; устанавливается на сборных холодильных камерах с толщиной стены не более 120 мм в отверстии панели камеры на стене или потолке называется ...:</p> <p>а) моноблок;</p> <p>б) сплит-система;</p> <p>в) компрессорно-конденсаторная установка.</p> <p>15. Резервуар, служащий для сбора хладагента с целью обеспечения его равномерного поступления к терморегулирующему вентилу и в испаритель называется...:</p> <p>а) регулятор;</p> <p>б) ресивер;</p> <p>в) терморегулирующий вентиль</p> <p>16. Как по назначению классифицируют холодильники?</p> |
|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>а) абсорбционные и компрессорные;<br/> б) производственные, заготовительные, распределительные и транспортно-экспедиционные;<br/> в) заготовительные и распределительные.</p> <p>17. Совокупность механизмов, аппаратов и приборов, последовательно соединенных в систему производства искусственного холода называется:<br/> а) холодильный агрегат;<br/> б) холодильная машина;<br/> в) компрессор.</p> <p>18. Рабочие вещества паровых холодильных машин, с помощью которых обеспечивается получение низких температур получили название:<br/> а) хладоны;<br/> б) хладагенты;<br/> в) холодильные агрегаты.</p> <p>19. Испаритель – это...<br/> а) теплообменный аппарат, служащий для сжижения паров хладагента путем их охлаждения;<br/> б) охлаждающая батарея, которая поглощает тепло окружающей среды за счёт кипящего в ней при низкой температуре хладагента;<br/> в) резервуар, служащий для сбора жидкого хладагента с целью обеспечения его равномерного поступления к терморегулирующему вентилю и в испаритель.</p> <p>20. Способ получения холода за счёт изменения агрегатного состояния хладагента, кипения его при низких температурах с отводом от охлаждаемого тела или среды необходимой для этого теплоты преобразования называется:<br/> а) машинное охлаждение;<br/> б) естественное охлаждение;<br/> в) льдосоленное охлаждение.</p> <p>21. Охлаждение тела ниже температуры окружающей среды называется...<br/> а) естественной;<br/> б) искусственной;<br/> в) комбинированной.</p> <p>22. Охлаждающая батарея, которая поглощает тепло окружающей среды за счёт кипящего в ней при низкой температуре хладагента называется...<br/> а) конденсатор;<br/> б) испаритель;<br/> в) компрессор</p> <p>23. Укажите основную задачу активного вентилирования зерна а) снизить температуру и влажность зерна;<br/> б) снизить интенсивность анаэробного дыхания;</p> |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                             |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                             |  | в) усилить интенсивность аэробного дыхания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | Технология переработки и хранения продукции растениеводства |  | <p>1. Какая оптимальная температура хранения корнеплодов продовольственного назначения?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1,5 - 2 °С</li> <li>2. 0-1 °С</li> <li>3. 2,0 - 3 °С</li> <li>4. 4,0 - 5 °С</li> </ol> <p>2. Какая относительная влажность воздуха при теплом способе хранения лука?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 90- 95 %</li> <li>2. 80- 90 %</li> <li>3. 75-80 %</li> <li>4. 70-75 %</li> </ol> <p>3. Укажите оптимальную относительную влажность воздуха при хранении сушеных плодов и овощей:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 90-95 %</li> <li>2. 85-90 %</li> <li>3. 75-80%</li> <li>4. 60-65 %</li> </ol> <p>4. Какую температуру применяют для длительного хранения быстро замороженного плодово-ягодного сырья?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. -10 °С</li> <li>2. -15 °С</li> <li>3. -18 °С</li> <li>4. -30 °С</li> </ol> <p>5. К физиологическим заболеваниям яблок при длительном хранении относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. горькая ямчатость</li> <li>2. парша</li> <li>3. монилиоз</li> <li>4. голубая гниль</li> </ol> <p>6. До какой влажности сушат крахмал при его производстве:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 18-20 %</li> <li>2. 25-30 %</li> <li>3. 30-35 %</li> <li>4. до 50 %</li> </ol> <p>7. Укажите высоту насыпи свеклы при бестарном размещении в хранилище с активным вентилированием:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 4.0-5.0 м</li> <li>2. 2.5-3.5 м</li> <li>3. 1.5-2.0 м</li> <li>4. 1.0-2.0 м</li> </ol> |

|  |  |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                                           | <p>8. Кочаны лежких сортов белокочанной капусты выдерживают на корню отрицательные температуры:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. -1,5 °C</li> <li>2. -3,0 °C</li> <li>3. -5,0 °C</li> <li>4. -7,0 °C</li> </ol> <p>9. Какая оптимальная температура хранения солено-квашенной продукции?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 15 °C</li> <li>2. 10 °C</li> <li>3. 5 °C</li> <li>4. 0 °C</li> </ol> <p>10. При каком снижении тургора плоды и овощи утрачивают сочность «свежесть»?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. на 80 %</li> <li>2. на 40 %</li> <li>3. на 10-15 %</li> <li>4. на 5-7 %</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  |  | Оборудование перерабатывающих производств | <p>1. Сублимационный метод сушки заключается в том, что:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) материал обрабатывается при глубоком вакууме и в замороженном состоянии;</li> <li>б) нагревание обрабатываемого материала происходит в электромагнитном поле;</li> <li>в) теплота передается от сушильного агента к материалу через разделяющую их стенку;</li> <li>г) теплота подводится при непосредственном соприкосновении сушильного агента с обрабатываемым материалом.</li> </ol> <p>2. В качестве экстракционного растворителя применяют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) бензин;</li> <li>б) керосин;</li> <li>в) ацетон;</li> <li>г) воду.</li> </ol> <p>3. К хладагентам относится:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) жидкий азот;</li> <li>б) углекислота;</li> <li>в) аммиак;</li> <li>г) воздух.</li> </ol> <p>4. К криогенным жидкостям относится:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) фреон;</li> <li>б) углекислота;</li> <li>в) аммиак;</li> </ol> |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>г) вода.</p> <p>5. Брикетирование – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) механическое воздействие на сырьё для придания ему необходимой формы и размеров;</li> <li>б) разделение неоднородных суспензий на фракции в поле действия центробежных сил;</li> <li>в) процесс разделения неоднородных систем с твёрдой дисперсной фазой;</li> <li>г) прессование сыпучих продуктов в замкнутом пространстве под воздействием внешнего давления до определенной плотности.</li> </ul> <p>6. Фильтрация – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) процесс разделения неоднородных жидких смесей на фракции, разделяющиеся по плотности, в поле действия гравитационных сил;</li> <li>б) разделение неоднородных суспензий на фракции в поле действия центробежных сил;</li> <li>в) процесс разделения неоднородных систем с твёрдой дисперсной фазой;</li> <li>г) процесс разделения неоднородных жидких смесей на фракции, разделяющиеся по плотности, в поле действия центробежных сил.</li> </ul> <p>7. Принцип действия рабочих органов волчков для измельчения мясного сырья – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) удар;</li> <li>б) истирание и раздавливание;</li> <li>в) резание;</li> <li>г) скручивание.</li> </ul> <p>8. Увлажнение зерна перед размолотом необходимо для...:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) облегчения отделения оболочек от эндосперма;</li> <li>б) удаления пыли;</li> <li>в) удаления лёгких примесей;</li> <li>г) удаления тяжёлых примесей.</li> </ul> <p>9. Принцип очистки зерна от минеральных примесей (стекло, песок, немагнитные примеси и т.п.) основан на разности их:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) аэродинамических свойств;</li> <li>б) геометрических размеров (ширина, длина, толщина);</li> <li>в) плотностей;</li> <li>г) цвета.</li> </ul> <p>10. Триеры служат для:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) очистки от примесей, которые отличаются от зерна основной культуры аэродинамическими свойствами;</li> <li>б) очистки от примесей, которые отличаются от зерна основной культуры геометрическими размерами (шириной и толщиной);</li> <li>в) очистки от примесей, которые отличаются от зерна основной культуры по</li> </ul> |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                           |
|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>длине;<br/>г) очистки зерна от металломагнитных примесей.</p> <p>11. Калибрование это:</p> <p>а) процесс отделения посторонних примесей от исходного сыпучего материала;<br/>б) процесс разделения штучных продуктов на экземпляры с приблизительно одинаковыми размерами, формой и массой перед их последующей обработкой;<br/>в) процесс разделения сыпучих продуктов на фракции, одинаковые по форме и размеру;<br/>г) процесс разделения сыпучих материалов на фракции, различающиеся по плотности частиц, линейным размерам, аэродинамическим и ферромагнитным свойствам, состоянию поверхности.</p> <p>12. Какой механизм изображен на рисунке?</p> <p>а) кривошипно-шатунный;<br/>б) винтовой;<br/>в) храповой;<br/>г) кулачковый.</p> <p>13. К оборудованию для механической обработки соединением относятся машины для...:</p> <p>а) перемешивания для получения тестообразных полуфабрикатов;<br/>б) шелушения зерна;<br/>в) проведения тепловых процессов;<br/>г) разваривания и варки.</p> <p>14. К оборудованию для механической обработки разделением относятся машины для...:</p> <p>а) очистки и сортировки;<br/>б) формования путём выдавливания, штампования;<br/>в) отделения жидкой фазы;<br/>г) проведения массообменных процессов.</p> <p>15. Схема какого механизма приведена на рисунке?</p> <p>а) винтового;<br/>б) кулачкового;<br/>в) кривошипно-шатунного;<br/>г) храпового.</p> <p>16. Механизм, обеспечивающий передачу энергии от двигателя к рабочему или промежуточному органу машины с понижением угловой скорости (частоты вращения) валов и повышением крутящего момента, это</p> <p>а) редуктор;</p> |   |
|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                             |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                             |                                                                                        | б) подшипник;<br>в) муфта;<br>г) питатель.<br>17. Влажность зерна после увлажнения перед размолом составляет:<br>а) 8-12%;<br>б) 12-15%;<br>в) 15-16%;<br>г) 16-20%.<br>18. Обоечные машины служат для:<br>а) дробления зерна;<br>б) удаления с зерна пыли и отслоившейся оболочки;<br>в) удаления примесей;<br>г) шлифования зерна.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ПК-7. Способен комплектовать почвообрабатывающие, посевные и уборочные агрегаты, агрегаты для внесения удобрений и борьбы с вредителями, болезнями и сорняками сельскохозяйственных растений, определять схемы их движения по полям, проводить технологические регулировки | ИД-1 <sub>ПК-7</sub> Комплектует агрегаты для выполнения технологических операций возделывания сельскохозяйственных культур и ухода за ними | Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства | 1. Выполните оптимальное комплектование пахотных агрегатов:<br>1) ПЛН-5-35    а) ДТ-75<br>2) ПЛН-3-35    б) К-701<br>3) ПЛН-8-35    в) Т-150<br>4) ПЛН-4-35    г) МТЗ-82<br>2. Скомпонуйте сельскохозяйственную машину с соответствующей технологической операцией:<br>1) КРН-4,2    а) уборка кукурузы на силос<br>2) ДОН-650    б) посадка картофеля<br>3) Л-201    в) междурядная обработка овощей<br>4) МВУ-5    г) внесение удобрений<br>3 Скомпонуйте сельскохозяйственную машину с соответствующей технологической операцией:<br>1) КШУ-8    а) скашивание травы с плющением<br>2) КПС-5Г    б) предпосевная культивация<br>3) КСК-100    в) уборка кукурузы на сенаж<br>4) КРН-2,1    г) скашивание травы<br>4. Укажите ложные звенья при возделывании пшеницы:<br>1) лущение Т-150К+ЛДГ-10<br>2) вспашка Т-150К+ППО-5-40<br>3) посев ЮМЗ-6+ССТ-12Б<br>4) уборка Енисей-1200<br>5. Определите максимальное количество корпусов плуга для трактора Т-150К+ПН- ___-35, если тяговое усилие трактора $R_{кр}=29,5$ кН, |

|                                       |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                       |                                | <p>удельное сопротивление с учётом скорости <math>K_v=75 \text{ кН/м}^2</math>, глубина обработки <math>a=0,25 \text{ м}</math></p> <p>1) 3 корпуса</p> <p>2) 4 корпуса</p> <p>3) 5 корпусов</p> <p>4) 6 корпусов</p> <p>6. Определите сменную производительность агрегата Т-150 +СП-11+3КПС-4. Если рабочая скорость <math>V_p=2,5 \text{ м/с}</math>, рабочее время смены <math>T_p=5,6 \text{ часа}</math>, коэффициент использования ширины захвата для культиватора <math>\beta=1,0</math></p> <p>1) 58,14 га/см</p> <p>2) 60,48 га/см</p> <p>3) 61,20 га/см</p> <p>4) 62,84 га/см</p> <p>7. Скомпонуйте сельскохозяйственную машину с соответствующей технологической операцией:</p> <p>1) КПШ-9    а) внесение минеральных удобрений</p> <p>2) МВУ-6    б) посев зерновых</p> <p>3) СЗ-3,6    в) внесение пылевидных удобрений</p> <p>4) РУП-14    г) плоскорезная обработка</p> <p>8. Укажите ложные звенья при возделывании картофеля:</p> <p>1) лущение Т-150К+ППЛ-10-25</p> <p>2) вспашка Т-150К+ППО-5-40</p> <p>3) посадка МТЗ-82+СКН-6А</p> <p>4) уборка МТЗ-80+КТС-1,4</p> <p>9. Для внесения жидких удобрений используют машину:</p> <p>1. 1РМГ-4;</p> <p>2. ПОМ-630;</p> <p>3. РУМ-5.</p> <p>10. Рыхление междурядий с одновременной подкормкой проводят культиватором марки:</p> <p>1. КШП-6;</p> <p>2. КШУ-12;</p> <p>3. КРН-5,6.</p> |
| ИД-2ПК-7 Определяет<br>схемы движения | Механизация и<br>автоматизация | 1. В перечень работ по подготовке поля входит:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|  |                    |                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | агрегатов по полям | технологических процессов растениеводства и животноводства | <p>1. Освобождение поля от посторонних предметов, выбор способа и направления движения, выравнивание и заделка промоин, разметка поля, обкос полей и загонов на уборке, вспашка противопожарных полос и подготовка подъездных путей.</p> <p>2. Освобождение поля от посторонних предметов, выбор способа и направления движения, выравнивание и заделка промоин, разметка поля, обкос полей и загонов на уборке, вспашка противопожарных полос и подготовка подъездных путей, комплектование и составление машинно-тракторного агрегата.</p> <p>3. Комплектование (выбор энергетического средства, с.х.м. и сцепки), обоснование режима работы, составление машинно-тракторного агрегата, выполнение технологических регулировок).</p> <p>2. На каком рисунке изображен челночный способ движения?</p> <p>1.            2.            3.</p> <p>3. На каком рисунке изображен гоновый способ движения?</p> <p>1.            2.            3.</p> <p>4. Какой способ движения применяют при вспашке оборотными плугами</p> <p>1. с чередованием загонов всвал и вразвал</p> <p>2. челночный</p> <p>3. круговой</p> <p>5. Какой способ движения применяют при вспашке плугами с правооборачивающими корпусами</p> <p>1. с чередованием загонов всвал и вразвал</p> <p>2. челночный</p> <p>3. круговой</p> <p>6. При посеве зерновых культур на полях с длиной гона менее 200 м применяют способ движения</p> <p>1. челночный</p> <p>2. перекрытием</p> <p>3. диагональный</p> <p>7. При выполнении каких операций применяют диагональный способ движения</p> <p>1. уборка</p> <p>2. боронование</p> <p>3. посадка картофеля</p> <p>8. Ширина поворотной полосы:</p> |
|--|--------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                            |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                            |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1. должна быть достаточной для поворота агрегата<br>2. кратной ширине захвата агрегата<br>3. достаточной для размещения на ней промежуточных складов (удобрений, семян)<br>4. все ответы верны.<br>9. При определении ширины загона для работы пахотного агрегата учитывают значения:<br>1. ширины захвата агрегата<br>2. ширины захвата агрегата и длины гона<br>3. радиуса поворота агрегата<br>10. Как должен двигаться пахотный агрегат при вспашке загона способом «вразвал», агрегат<br>1. заехать с правой стороны загона и совершать движение против часовой стрелки и выехать в середине загона<br>2. заехать с середины загона и совершать движение параллельно сторонам загона против часовой стрелки<br>3. заехать с левой стороны загона и совершать движение по часовой стрелке и выехать в середине загона |
| ИД-3ПК-7 Организует проведение технологических регулировок | Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства | 1. Норма высева свекловичной сеялкой ССТ-12Б регулируется за счет<br>1. изменения передаточного отношения механизма привода высевающих дисков и сменой высевающих дисков с различным количеством рядов ячеек на их поверхности<br>2. изменения скорости движения агрегата и сменой дисков с разным диаметром ячеек на высевающих дисках<br>3. изменением ширины междурядий и длины вылета маркера<br>2. На зерновой сеялке норму высева регулируют за счет изменения<br>1. длины рабочей части катушки и передаточного отношения механизма привода вала высевающих аппаратов<br>2. скорости движения агрегата<br>3. зазора между внутренней поверхностью донного клапана и ребром неподвижной муфты и зазора между торцевыми поверхностями катушки и неподвижной муфты<br>3. Норму высева овощной сеялкой СО-4,2 регулируют<br>1. изменением длины рабочей части катушки<br>2. изменением передаточного отношения механизма привода, длины рабочей части катушки<br>3. изменением передаточного отношения механизма привода, длины рабочей части катушки и положения донного клапана |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                                      |                                                                                                                                      |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                      |                                                                                                                                      |                                                           | <p>4. Норма посадки рассады в рассадопосадочной машине регулируется</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. изменением количества зажимов на высаживающем аппарате и изменением передаточного соотношения механизма привода</li> <li>2. изменением скорости движения агрегата</li> <li>3. изменением передаточного отношения механизма привода</li> </ol> <p>5. Глубина хода лемеха картофелекопателя КСТ-1,4 регулируется</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. копирующим колесом</li> <li>2. центральной тягой навесной системы трактора</li> <li>3. опорными колёсами</li> </ol> <p>6. Изменение положения заслонки над питающим транспортером разбрасывателя минеральных удобрений типа МВУ влияет</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. на равномерность высева удобрений</li> <li>2. на норму высева удобрений</li> <li>3. и на норму, и на равномерность</li> </ol> <p>7. Равномерность распределения удобрений по поверхности поля машинами типа МВУ-6 регулируется</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. изменением скорости движения транспортера и положения заслонки</li> <li>2. изменением скорости вращения дисков</li> </ol> <p>изменением положения туконаправителя и стенок делителя</p> |
| ПК-8. Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | ИД-1 <sub>ПК-8</sub> Проводит оценку качества сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов | Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия | <p><u>Задание 1.</u></p> <p>К измерительному методу анализа сырья НЕ относится...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- химический</li> <li>2- расчетный</li> <li>3- физический</li> <li>4- биологический</li> </ol> <p><u>Задание 2.</u></p> <p>Объем проб для микробиологического анализа составляет:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- от 10 до 50 г</li> <li>2- от 10 до 20 г</li> <li>3- от 40 до 80 г</li> <li>4- от 50 до 100 г</li> </ol> <p><u>Задание 3.</u></p> <p>Автоклав предназначен для</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- стерилизации сухим жаром (посуда, инвентарь)</li> <li>2- определения количества клеток в среде</li> <li>3- стерилизации объектов паром под давлением</li> <li>4- определения качества клеток</li> </ol> <p><u>Задание 4.</u></p> <p>Какой из вариантов НЕ относится к методу контроля?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- документированный контроль</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|  |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                 | <p>2- контроль транспортирования</p> <p>3- контроль хранения</p> <p>4- входной контроль</p> <p><u>Задание 5.</u></p> <p>По применению показатели качества бывают:</p> <p>1- абсолютные и относительные</p> <p>2- единичные и комплексные</p> <p>3- качественные и количественные</p> <p>4- количественные и комплексные</p> <p><u>Задание 6.</u></p> <p>Качество питьевого молока оценивают по:</p> <p>1- ГОСТ Р 52090-2003</p> <p>2- ГОСТ 9862-90</p> <p>3- ГОСТ 280-85</p> <p>4- ГОСТ Р 52196-2003</p> <p><u>Задание 7.</u></p> <p>Внешний вид и консистенция сметаны должны быть:</p> <p>1- желеобразная масса белого цвета</p> <p>2- молочно-белый цвет и вязкая консистенция</p> <p>3- однородная густая масса с глянцевой поверхностью</p> <p>4- пористая структура белого цвета</p> <p><u>Задание 8.</u></p> <p>Цвет творога согласно ГОСТ Р 52096-2003:</p> <p>1- бело-серый</p> <p>2- белый с кремовым оттенком</p> <p>3- кремово-белый с серым оттенком</p> <p>4- серый с голубым оттенком</p> <p><u>Задание 9.</u></p> <p>Чем НЕ производят отбор точечных проб жидких, вязких и сгущенных продуктов</p> <p>1- черпаком</p> <p>2- щупами</p> <p>3- кружкой</p> <p>4- шприцом</p> <p><u>Задание 10.</u></p> <p>Какой вкус муки?</p> <p>1- слегка горьковатый</p> <p>2- слегка кисловатый</p> <p>3- слегка сладковатый, без постороннего привкуса горечи</p> <p>4- пресный</p> |
|  | Сельскохозяйств | 1. Радиоэкология сельскохозяйственных животных изучает:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|  |  |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>енная радиология</p>                                     | <p>действие ионизирующих излучений на генетический аппарат клетки<br/>закономерности и механизмы миграции радионуклидов в пищевых цепях, а также<br/>действие радионуклидов на организм животных<br/>эффекты биологического действия ионизирующей радиации в животноводстве<br/>способы защиты организма от воздействия излучений<br/>2. На каких почвах труднее происходит перенос радионуклидов в растения?<br/>сероземах и черноземах<br/>торфоболотных и легких почвах<br/>красноземах и лугово-карбонатных<br/>3. Найдите правильную зависимость:<br/>чем больше в почве элементов-носителей, тем меньше биологическая подвижность радионуклидов<br/>биологическая подвижность радионуклидов не зависит от наличия в почве обменных катионов<br/>чем больше в почве элементов-носителей, тем больше биологическая подвижность радионуклидов.<br/>4. Наибольшей проникающей способностью обладает:<br/><math>\alpha</math>-излучение;<br/><math>\beta</math>-излучение;<br/><math>\gamma</math>-излучение.<br/>5. В каких частях деревьев обычно накапливается меньше радионуклидов:<br/>в коре<br/>в древесине<br/>в листьях (хвое)</p> |
|  |  | <p>Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях</p> | <p>1. Комплекс исследований, осуществляемых ветеринарными врачами, по результатам которых дается оценка ветеринарно-санитарной безопасности мяса птицы и других продуктов убоя, обеспечивающих защиту населения от болезней, общих для человека и животных это...<br/>А) ветеринарная санитария.<br/>Б) ветеринарно-санитарная экспертиза.<br/>В) ветеринарно-санитарные меры.<br/>Г) ветеринарно-санитарные требования.<br/>2. Документ, удостоверяющий качество и безопасность выпущенной в оборот продукции с подтверждением результатами текущего контроля на соответствие требованиям документа...<br/>А) ветеринарное свидетельство.<br/>Б) удостоверение качества и безопасности.<br/>В) товарно-сопроводительные документы.<br/>Г) ветеринарное регистрационное удостоверение.<br/>3. Основной моделью управления качеством и безопасностью пищевых продуктов</p>                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|  |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>в промышленно развитых странах мира является...</p> <p>А) Система ХАССП.</p> <p>Б) ФАО/ВОЗ.</p> <p>В) ЦГСЭСП.</p> <p>Г) СЭС.</p> <p>4. В России был введен в действие государственный стандарт "Системы качества. Управление принципов ХАССП. Общие требования" –</p> <p>А) 5 июля 2002 года.</p> <p>Б) 1 июля 2001 года.</p> <p>В) 10 июля 2005 года.</p> <p>Г) 1июля 1999 года.</p> <p>5..В науке о безопасности питания базисным регламентом являются –</p> <p>А) предельно допустимая концентрация.</p> <p>Б) допустимая суточная доза.</p> <p>В) допустимое суточное потребление.</p> <p>Г) максимально недействующая доза.</p> |
|  | Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки | <p>Задание #1</p> <p>Совокупностью свойств продукции, которые обуславливают пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением, называют...</p> <p>1) продукцией</p> <p>2) системой качества</p> <p>3) качеством продукции</p> <p>4) требованиями</p> <p>Задание #2</p> <p>Сертификация товаров производится...</p> <p>1) изготовителем</p> <p>2) потребителем</p> <p>3) проверяющей инспекцией</p> <p>4) независимой стороной</p> <p>Задание #3</p> <p>Какова периодичность аттестации лаборатории?</p> <p>1) 7 лет</p> <p>2) 10 лет</p> <p>3) 5 лет</p> <p>4) 3 года</p> <p>Задание #4</p> <p>Метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств - зрения, обоняния, слуха, вкуса - это...</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>1) химический метод<br/> 2) органолептический метод<br/> 3) микробиологический метод<br/> 4) физический метод</p> <p>Задание #5<br/> По какому показателю муки определяют сорт и свежесть?</p> <p>1) запах<br/> 2) цвет<br/> 3) вкус<br/> 4) влажность</p> <p>Задание #6<br/> Определение "белизны" производят при изучении:</p> <p>1) воды<br/> 2) овощей<br/> 3) муки<br/> 4) мяса</p> <p>Задание #7<br/> Важнейшая функция теххимического контроля:</p> <p>1) совершенствование методов контроля с/х сырья<br/> 2) соблюдение регламентируемых технологий обработки и хранения с/х сырья и продукции<br/> 3) всесторонний анализ причин снижения качества и появления дефектов<br/> 4) контроль качества поступившего сырья, вспомогательных материалов, упаковочных и маркировочных материалов</p> <p>Задание #8<br/> Основной принцип системы менеджмента качества (ХАССП):</p> <p>1) проведение тщательного анализа опасных факторов на всех этапах производства<br/> 2) установление процедур проверки набора документации<br/> 3) определение критических точек контроля<br/> 4) установление процедур мониторинга критических точек</p> <p>Задание #9<br/> Методы определения показателей качества, проводимые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, либо предметов, либо затрат:</p> <p>1) экспертные<br/> 2) расчетные<br/> 3) регистрационные<br/> 4) социологические</p> <p>Задание #10<br/> Сертификат качества продукции необходим для:</p> <p>1) подтверждения качества и безопасности жизни и здоровья потребителя</p> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                            |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                            |                                                      | 2) увеличения ассортимента продукции<br>3) увеличения срока годности<br>4) экспорта и импорта продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | ИД-2 <sub>ПК-8</sub> Демонстрирует знания санитарно-гигиенических требований при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции | Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях | 6. Для исследования отбирают от мясной туши или ее части пробы целым куском массой не менее...<br>А) 200 г.<br>Б) 300 г.<br>В) 400 г.<br>Г) 500 г.<br>7. Оценку мяса по свежести производят по __балльной системе.<br>А) 10.<br>Б) 15.<br>В) 20.<br>Г) 25.<br>8. Оценку мяса по свежести производят по 25-балльной системе. На органолептические показатели отводится ____ баллов.<br>А) 11.<br>Б) 12.<br>В) 13.<br>Г) 14.<br>9. Оценку мяса по свежести производят по 25-балльной системе. На лабораторные показатели отводится ____ баллов.<br>А) 10.<br>Б) 12.<br>В) 14.<br>Г) 16.<br>10. В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории годное ____ баллов.<br>А) 21-25.<br>Б) 20-25.<br>В) 19-25.<br>Г) 18-25. |

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 (владение опытом)           | При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки                                               | Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами                                                                                                                                                            | Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами                                                                                                        | Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов                                                                                                                   |
| 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 достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач | Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач | Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в 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).

Критерии оценивания ответа доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования.

| Шкала                          | Критерии оценивания<br>(% правильных ответов) |
|--------------------------------|-----------------------------------------------|
| Оценка 5 (отлично)             | 80-100                                        |
| Оценка 4 (хорошо)              | 70-79                                         |
| Оценка 3 (удовлетворительно)   | 50-69                                         |
| Оценка 2 (неудовлетворительно) | менее 50                                      |

Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

**Документ (ведомость), подтверждающий освоение компетенций**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                         |                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------|
| ФИО обучающегося - _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                         | Подпись<br>преподавателя |
| Индекс и содержание индикатора компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Показатель<br>оценивания<br>компетенции |                          |
| ИД-1 уК-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                         |                          |
| ИД-2 уК-1 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                         |                          |
| ИД-3 уК-1 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                         |                          |
| ИД-4 уК-1 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности                                                                                                                                                                               |                                         |                          |
| ИД-5 уК-1 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                         |                          |
| ИД-1 уК-2 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач                                                                                                                                                                                      |                                         |                          |
| ИД-2 уК-2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений                                                                                                                                                                                                   |                                         |                          |
| ИД-3 уК-2 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                         |                          |
| ИД-4 уК-2 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                         |                          |
| ИД-1 уК-3 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде                                                                                                                                                                                                                                 |                                         |                          |
| ИД-2 уК-3 Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.) |                                         |                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| ИД-3 УК-3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
| ИД-4 УК-3 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| ИД-1 УК-4 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| ИД-2 УК-4 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| ИД-3 УК-4 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
| ИД-4 УК-4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: <ul style="list-style-type: none"> <li>• внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям;</li> <li>• уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы;</li> </ul>                               |  |  |
| ИД-5 УК-4 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного(ых) на государственный язык и обратно                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
| ИД-1 УК-5 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| ИД-2 УК-5 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения |  |  |
| ИД-3 УК-5 Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции                                                                                                                                                                                                             |  |  |
| ИД-1 УК-6 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных ит.д.), для успешного выполнения порученной работы                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |
| ИД-2 УК-6 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда                                                                                                                                                                                 |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| ИД-3 УК-6 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда                                                                                                        |  |  |
| ИД-4 УК-6 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата                                                                                                                                          |  |  |
| ИД-5 УК-6 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков                                                                                                                                                                                  |  |  |
| ИД-1 УК-7 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни                                                                                                                        |  |  |
| ИД-2 УК-7 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности                                                                                                           |  |  |
| ИД-1 УК-8 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты                                                                                                                                                                                        |  |  |
| ИД-2 УК-8 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте                                                                                                                                                                                                    |  |  |
| ИД-3 УК-8 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты                                                                                                                         |  |  |
| ИД-4 УК-8 Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций                                                                                                                                                              |  |  |
| ИД-1 ОПК-1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции с применением информационно-коммуникационных технологий                                                                    |  |  |
| ИД-1 ОПК-2 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства |  |  |
| ИД-1 ОПК-3 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний                                                                                                                          |  |  |
| ИД-1 ОПК-4 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции                                                                                                                                                                                                    |  |  |
| ИД-1 ОПК-5 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции                                                                                                                                                                                    |  |  |
| ИД-1 ОПК-6 Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции                                                                                                                                                            |  |  |

|                                                                                                                                                                                      |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| ИД-1.ОПК-7 Знает и понимает принципы работы современных информационных технологий                                                                                                    |  |  |
| ИД-2.ОПК-7 Способен применять современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства, при решении задач профессиональной деятельности |  |  |
| ИД-1ПК-1 Оценивает пригодность агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур                                                                                      |  |  |
| ИД-2ПК-1 Обосновывает экологически безопасные технологии возделывания культур с учетом обработки почвы и применения средств химизации                                                |  |  |
| ИД-3ПК-1 Разрабатывает технологические карты возделывания сельскохозяйственных культур                                                                                               |  |  |
| ИД-4ПК-1 Определяет сроки, способы и темпы уборки урожая, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества                                                        |  |  |
| ИД-5ПК-1 Рационально использует корма, сенокосы, пастбища и другие кормовые угодья, владеет различными методами заготовки и хранения кормов                                          |  |  |
| ИД-1ПК-2 Демонстрирует знания о биологических особенностях, породах и продуктивности сельскохозяйственных животных и птицы                                                           |  |  |
| ИД-2ПК-2 Реализует современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка                                                                              |  |  |
| ИД-3ПК-2 Владеет методами селекции и технологиями воспроизводства в животноводстве                                                                                                   |  |  |
| ИД-4ПК-2 Выбирает и соблюдает технологию содержания животных, составляет рационы кормления, прогнозирует последствия изменений в кормлении, разведении и содержания животных         |  |  |
| ИД-1ПК-3 Оценивает пригодность агроландшафтных условий требованиям овощных и плодовых культур                                                                                        |  |  |
| ИД-2ПК-3 Обосновывает технологии возделывания овощных и плодовых культур с учетом обработки почвы и применения средств химизации                                                     |  |  |
| ИД-3ПК-3 Разрабатывает технологические карты возделывания овощных и плодовых культур                                                                                                 |  |  |
| ИД-4ПК-3 Определяет сроки и способы уборки урожая, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества                                                               |  |  |
| ИД-1ПК-4 Применяет современные технологии первичной переработки растениеводческой продукции                                                                                          |  |  |
| ИД-2ПК-4 Определяет способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки на ее хранение                                                                |  |  |
| ИД-3ПК-4 Обеспечивает сохранность сельскохозяйственной продукции от потерь и ухудшения качества                                                                                      |  |  |
| ИД-1ПК-5 Владеет методами консервирования, хранения и переработки продукции животноводства                                                                                           |  |  |
| ИД-2ПК-5 Демонстрирует знание технологического оборудования, используемого для переработки продукции животноводства                                                                  |  |  |
| ИД-3ПК-5 Обосновывает режимы хранения продукции животноводства                                                                                                                       |  |  |
| ИД-1ПК-6 Владеет методами консервирования, хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства                                                                              |  |  |
| ИД-2ПК-6 Демонстрирует знание технологического оборудования для переработки продукции плодоводства и овощеводства                                                                    |  |  |

|                                                                                                                                             |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| ИД-3 <sub>ПК-6</sub> Обосновывает режимы хранения плодоовощной продукции                                                                    |  |  |
| ИД-1 <sub>ПК-7</sub> Комплектует агрегаты для выполнения технологических операций возделывания сельскохозяйственных культур и ухода за ними |  |  |
| ИД-2 <sub>ПК-7</sub> Определяет схемы движения агрегатов по полям                                                                           |  |  |
| ИД-3 <sub>ПК-7</sub> Организует проведение технологических регулировок                                                                      |  |  |
| ИД-1 <sub>ПК-8</sub> Проводит оценку качества сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов        |  |  |
| ИД-2 <sub>ПК-8</sub> Демонстрирует знания санитарно-гигиенических требований при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции  |  |  |



## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на фонд оценочных средств основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Кравченко Ильей Николаевичем, генеральным директором АО «Мукомольный завод «МуЗа», проведена экспертиза фонда оценочных средств (ФОС) ОПОП ВО бакалавра по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность - Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства, разработанных коллективом авторов в Институте агроэкологии - филиале ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ».

Составителями ФОС представлен комплект документов включающий:

- перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения ОПОП ВО (матрица компетенций), с указанием этапов их формирования;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- комплект оценочных материалов (типовые контрольные задания, тесты и другие материалы), необходимые для оценки результатов освоения ОПОП ВО;
- программу государственной итоговой аттестации, включающую «Подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена» и «Выполнение и защиту выпускной квалификационной работы» по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность - Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;
- критерии оценки государственного экзамена и выпускной квалификационной работы.

Рассмотрев представленные на экспертизу материалы, эксперт пришел к следующим выводам:

### 1. Структура и содержание ФОС.

Фонд оценочных средств ОПОП ВО подготовки бакалавра по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность - Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства соответствует требованиям, предъявляемым к структуре, содержанию фондов оценочных средств ОПОП ВО.

А именно:

1.1 Перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения ОПОП ВО, соответствует ФГОС ВО.

1.2 Показатели и критерии оценивания компетенций, а также шкалы оценивания обеспечивают возможность проведения всесторонней оценки результатов обучения, уровней сформированности компетенций.

1.3 Комплект оценочных материалов оценки результатов освоения ОПОП ВО разработаны на основе принципов оценивания:

- валидности, определенности, однозначности, надёжности;
- соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств, полноте по количественному составу оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения, уровни сформированности компетенций.

1.4 Методические материалы ФОС содержат четко сформулированные рекомендации по проведению процедуры оценивая результатов обучения и сформированности компетенций:

- Направленность ФОС ОПОП ВО соответствует целям ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность - Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

- Объем ФОС соответствует учебному плану подготовки.

- Качество оценочных средств и ФОС в целом обеспечивают объективность и достоверность результатов при проведении оценивания с различными целями.

- Содержание ФОС соответствует требованиям образовательного стандарта (ФГОС) от № 669 от 17.07.2017 года.

Таким образом, структура, содержание, направленность, объем и качество ФОС ОПОП ВО бакалавра по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность - Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства, разработанных коллективом авторов в Институте агроэкологии - филиале ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ», отвечают предъявляемым требованиям.

#### ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что ФОС ОПОП ВО бакалавра по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность - Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства, разработанных коллективом авторов в Институте агроэкологии - филиале ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ», соответствует требованиям образовательного стандарта, современным требованиям рынка и позволяют сформировать необходимые компетенции, дающие возможность выпускнику - бакалавру осуществлять успешную профессиональную деятельность в условиях ведения современного сельского хозяйства.

#### Эксперт

Генеральный директор  
АО «Мукомольный завод «МуЗа»



И. Н. Кравченко