

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 04.12.2025 17:06:57

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8ca6fb1af6547bbd40cd1bdc60ae2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПРИМОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИСиАТ

_____/Потенко Т.А./

(подпись)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

БОЛЕЗНИ И ВРЕДИТЕЛИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА В ПЕРИОД ХРАНЕНИЯ

ДЛЯ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ

**35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ
ПРОДУКЦИИ**

ПРОФИЛЬ

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ
ПРОДУКЦИИ**

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

г. Уссурийск 2025

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

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

а. модели контролируемых компетенций

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):

Код компетенции	Наименование компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
ПК-1	Способен организовать технологический процесс производства сельскохозяйственной продукции	ПК-1.1	Представляет принципы организации производства сельскохозяйственной продукции

б. требование к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

- принципы организации производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ПК-1.1)

Уметь:

- планировать процессы производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ПК-1.1)

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

Таблица 1 – Оценка контролируемой компетенции дисциплины (модуля)

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ПК-1.1	<i>Знать:</i> принципы организации производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		<i>Уметь:</i> планировать процессы производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)

Таблица 2 – Примерный перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Собеседование	Средство контроля,	Вопросы по темам /

		организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов
4	Задача (практическое задание)	Средство оценки умения применять полученные теоретические знания в практической ситуации. Задача (задание) должна быть направлена на оценивание тех компетенций, которые подлежат освоению в данной дисциплине, должна содержать четкую инструкцию по выполнению или алгоритм действий	Комплект задач и заданий
5	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
6	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала, темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам/ разделам

Таблица 3 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК-1.1			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых	Продемонстрирован	Продемонстрир	Продемонстриров

Показатели оцениван	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК-1.1			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
	(стандартных) задач не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	ы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	ованы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	аны все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности и компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональных задач
Уровень сформированности и компетенции	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий
Сумма баллов (Б)**	0 – 60	61 – 75	76 – 85	86 – 100

* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

** – Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Болезни и вредители продукции растениеводства в период хранения» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме зачета и экзамена.

Обучающиеся готовятся к зачету и экзамену самостоятельно. Подготовка заключается в изучении

программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

Методика оценивания

1) По стобалльной шкале в таблицу 4 занести баллы (B_i), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Болезни и вредители продукции растениеводства в период хранения»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ПК-1.1	B_1	100
Итого	$(\sum B_i)$	100
В среднем	$(\sum B_i) / n$	100

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотношения баллов и оценок (таблица 5).

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Биотехнология кормов»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«Зачтено» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«Не зачтено» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Показатели «знать», «уметь» **при промежуточной аттестации в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«Отлично» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«Хорошо» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении

практических заданий.

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

«Неудовлетворительно» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Болезни и вредители продукции растениеводства в период хранения» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

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

Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать»	60	
ПК-1.1	30	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь»	40	
ПК-1.1	20	
Всего	150	

1. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Болезни и вредители продукции растениеводства в период хранения» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме зачета в 7-ем семестре.

Обучающиеся готовятся к зачету самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Методика оценивания

1) По столбальной шкале в таблицу 4 занести баллы (Bi), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Болезни и вредители продукции растениеводства в период хранения»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ИД -1 ПК-1.1	Б1	100
Итого	$(\sum B_i)$	100
В среднем	$(\sum B_i) / n$	100

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотношения баллов и оценок (таблица 5).

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Болезни и вредители продукции растениеводства в период хранения»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности и компетенций	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«Зачтено» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«Не зачтено» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Болезни и вредители продукции растениеводства в период хранения» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

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

2.1 Тестовые задания для оценки компетенции ИД-1 ПК-1.1 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Возбудитель монилиоза – *Monilia cinerea* – это:

1. бактерия
2. вирус
3. гриб
4. фитоплазма

Правильный ответ:

вариант задания 2.

Неинфекционные заболевания корнеплодов свеклы в период хранения:

1. сердцевинная гниль
2. хвостовая гниль
3. пенициллез
4. кагатная гниль

Правильный ответ:

вариант задания 3.

Заболевание лука вызывается грибом *Aspergillus niger*. При поражении луковицы размягчаются, между чешуйками образуется черная пылящая масса, представляющая собой скопления спор.

1. серая шейковая гниль
2. аспергиллез
3. пенициллез

4. гниль донца лука

Правильный ответ:

вариант задания 4.

Заболевание хлебных запасов, вызываемое грибами из рода *Tilletia*:

1. твердая головня
2. фузариоз
3. спорынья
4. серая плесень

Правильный ответ:

вариант задания 5.

Способы борьбы с мышевидными грызунами в складских помещениях:

1. физический и биологический
2. химический и механический
3. термический и биологический
4. карантинные мероприятия

Правильный ответ:

вариант задания 6.

Истребительные мероприятия – это метод защиты:

1. физико-механический
2. биологический
3. агротехнический
4. химический

Правильный ответ:

вариант задания 7.

В период хранения семян гороха проводят фумигацию для борьбы с:

1. клубеньковыми долгоносиками
2. гороховой плодожоркой
3. гороховой зерновкой
4. бобовой огневкой

Правильный ответ:

вариант задания 8.

Борьба с грызунами в складах:

1. дератизация
2. дезинфекция
3. дезинсекция
4. протравливание

Правильный ответ:

II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.

Установите соответствие инфекционного заболевания клубней картофеля его описанию:

1	Фитофтороз	1	На клубнях образуются темные, почти плоские корочки, похожие на комочки прилипшей грязи. Это склеротии гриба. Иногда склеротии настолько многочисленны, что охватывают почти весь клубень черной склеротической сеткой.
2	Фузариоз	2	Вначале на клубне появляются серовато-бурые, тусклые, слегка вдавленные пятна. В дальнейшем мякоть под пятном становится сухой, трухлявой, кожа сморщивается. В пораженной части клубня образуются пустоты, заполненные мицелием гриба. Спороншение возбудителя образуется на поверхности клубня в виде небольших, выпуклых подушечек - сероватых, желтоватых или розоватых.
3	Ризоктониоз	3	На пораженных клубнях, образуются бурые или почти черные ссыхающиеся пятна, мякоть под которыми выгнивает и превращается в сухую темно-серую или коричневую крошащуюся массу. В других случаях на клубнях появляется много округлых пятен. Кожура под ними ссыхается. В области чечевичек перидермальные ткани слегка отслаиваются.
		4	На поверхности больных клубней заметны свинцово-серые или бурые слегка вдавленные твердые пятна неправильной формы. В разрезе на пораженном участке мякоть ржаво-бурого цвета, а затем почти коричневая. Гниль распространяется внутрь неравномерно, клиньями.

Правильный ответ:

вариант задания 2.

Установите соответствие неинфекционного заболевания клубней картофеля его описанию:

1	Деформация клубней	1	Внутри клубня – пустоты различной величины и конфигурации. Полость покрыта кожей светло-коричневого цвета. Причина – неравномерный рост клубней при избытке почвенной влаги и азотных удобрений. В случае проникновения гнилостных микроорганизмов может начаться загнивание клубня. Наиболее часто поражаются крупные клубни.
2	Позеленение клубней	2	Чаще поражаются молодые, невызревшие клубни. Во время уборки на клубнях разрастаются чечевички. При нарушениях режима хранения может начаться массовая гниль клубней. Мякоть их становится рыхлой, кашицеобразной и издает спиртовой запах. Основная причина – острый недостаток воздуха в почве или при хранении.
3	Удушение клубней	3	Эти явления обычно возникают в результате неблагоприятно складывающихся во время вегетации погодных условий, когда начавшееся вследствие засухи преждевременное созревание клубней прерывается обильными осадками, и клубни снова начинают расти.
		4	Происходит в результате воздействия света на клубни. В результате в коже и мякоти клубней образуется алкалоид соланин, который ядовит для человека и животных.

Правильный ответ:

вариант задания 3.

Установите соответствие заболевания корнеплодов моркови в период хранения его описанию:

1	Серая гниль	1	Возбудитель – гриб <i>Whetzelinia sclerotiorum</i> При поражении мякоть корнеплода становится мягкой, мокрой, но ее окраска не изменяется. С поверхности корнеплод покрывается белой хлопьевидной грибницей (без спороношения), а затем крупными (до 1-3 см) склероциями; вначале они белые, затем становятся черными.
2	Белая гниль	2	Возбудитель – гриб <i>Botrytis cinerea</i> . При заболевании корнеплод становится мягким, мокрым, пораженная ткань приобретает буроватый цвет. На поверхности развивается обильный серый налет. Позднее на корнеплодах образуются склероции (2-7 мм).
3	Сухая гниль	3	Возбудитель бактерии <i>Erwinia carotovora</i> . Гниющая ткань превращается в мокрую слизистую массу, содержащую множество бактерий, и издает неприятный запах. Заражению мокрой бактериальной гнилью подвержены физиологически ослабленные корнеплоды: подвяленные, переохлажденные, с механическими повреждениями. Гниль быстро распространяется в условиях высокой температуры и влажности воздуха.
		4	Возбудитель – гриб <i>Phoma rostrupii</i> . На корнеплодах моркови с поверхности заметны серые, слегка вдавленные пятна. Ткань под ними сухая, часто трухлявая, коричневая. При быстром развитии гнили в трухлявой ткани образуются пустоты, выстланные слабым белым налетом мицелия.

Правильный ответ:

вариант задания 4.

Установите соответствие вредителя капусты его описанию:

1	Капустная моль – <i>Plutella xylostella</i>	1	Бабочка в размахе крыльев около 50 мм; передние крылья серо-бурые с желтовато-белыми волнистыми линиями и двумя темноокрашенными пятнами, расположенными близ вершины крыла; наружное пятно почковидной формы; задние крылья темно-серые; в спокойном состоянии крылья складываются вдоль тела кровлеобразно.
2	Капустная белянка – <i>Pieris brassicae</i>	2	Бабочка по внешнему виду похожа на капустную белянку, но заметно меньше ее (40-50 мм в размахе крыльев); вершинное пятно на передних крыльях не более 1/3 высоты крыла.
3	Капустная совка – <i>Mamestra brassicae</i>	3	Бабочка в размахе крыльев 55-60 мм; крылья белые, передние сверху с широкой темной серповидной каймой, доходящей до середины наружного края крыла; у самки сверху два круглых черных пятна и ниже их черный мазок; у самца черные пятна видны только с нижней стороны крыла.

		4	Бабочка в размахе крыльев 14-17 мм; передние крылья сверху серовато-бурые, узкие, с беловатой или светло-желтой полосой по краю, образующей три закругленных выступа. При сложенных крыльях она образует ромбовидный рисунок. Задние крылья одноцветные, блестящие, пепельно-бурые с буровато-белой бахромой.
--	--	---	---

Правильный ответ:
вариант задания 5.

Установите соответствие названия вредителя хлебных запасов рисунку:

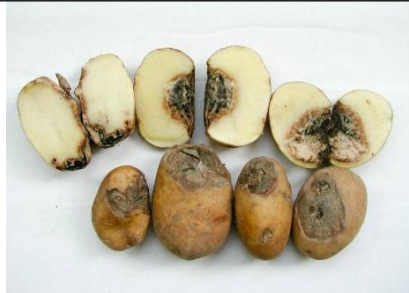
1	Зерновая моль – <i>Sitotroga cerealella</i>	1		
2	Китайская зерновка – <i>Callosobruchus chinensis</i>	2		
3	Волосатый обыкновенный клещ – <i>Glycyphagus destructor</i>	3		
		4		

Правильный ответ:

вариант задания 6.

Установите соответствие названия заболевания клубней картофеля рисунку:

1	Фомоз – <i>Phoma betae</i>	1			
---	----------------------------	---	--	---	--

2	Фитофтороз - <i>Phytophthora infestans</i>	2	
3	Кольцевая гниль – <i>Clavibacter michiganensis subsp. sepedonicus</i>	3	
		4	

Правильный ответ:

вариант задания 7.

Установите соответствие заболевания плодов в период хранения его описанию:

1	Парша	1	Возбудитель – вирус. На плодах появляются кольцообразные полосы и пятна. Мякоть плода в этих местах буреет и пропитывается камедью. Плод приобретает уродливую форму и опадает еще до созревания
2	Монилиоз	2	Заболевание семечковых культур. Возбудитель гриб. На пораженных плодах появляются круглые пятна темно-серого цвета с очень узким светлым ободком. Поверхность пятен покрывается оливково-бурым налетом. Пораженные плоды часто становятся уродливыми
3	Клястероспориоз	3	Возбудитель гриб. Поражаются косточковые культуры. На плодах абрикоса вначале появляются мелкие точечные пятна темно-бурого цвета. По мере роста пятна становятся похожими на бородавкообразные коричневые вздутия с более светлой серединой. Сливаясь, пятна образуют коросту, которая со временем отваливается, а на этом месте обнажаются ямки
		4	Поражаются семечковые и косточковые культуры. Возбудитель гриб. Начинается заболевание с бурого пятна, которое разрастается и охватывает весь плод. Мякоть буреет, размягчается. На поверхности плодов семечковых культур образуются желтовато-бурые подушечки конидиального спороношения, расположенные концентрическими кругами.

Правильный ответ:

вариант задания 8.

Установите соответствие названия вредителя клубней картофеля рисунку:

1	Картофельная моль - <i>Phthorimaea operculella</i>	1	 
2	Щелкуны – <i>Elateridae</i>	2	 
3	Стеблевая нематода картофеля – <i>Ditylenchus destructor</i>	3	 
		4	 

Правильный ответ:

III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Неинфекционные болезни плодовых культур при хранении:

1. налив (стекловидность), увядание плодов
2. парша, оспа
3. монилиоз, клостероспориоз.
4. горькая ямчатость плодов, внутреннее побурение

мякоти Правильный ответ:

вариант задания 2.

Грибные заболевания цитрусовых при хранении:

1. псорозис
2. парша, меланоз, голубая плесень плодов
3. мягкая черная гниль, фитофтороз, антракноз
4. налив (стекловидность), увядание плодов

Правильный ответ:

вариант задания 3

Вредители цитрусовых культур в период хранения:

1. ицерия
2. восточная плодожорка
3. средиземноморская плодовая муха
4. японская палочковидная щитовка

Правильный ответ:

вариант задания 4.

Грибные заболевания капусты в период хранения:

1. ботритиоз, склеротиниоз
2. точечный некроз
3. ризоктониоз
4. тумачность

Правильный ответ:

вариант задания 5.

Вредители корнеплодов в период хранения:

1. *Psila rosae*
2. *Pseudococcus gabanii*
3. *Icerya purchasi*
4. *Agrotis exclamationis*

Правильный ответ:

вариант задания 6.

Причина тумачности кочанов:

1. продолжительное хранение капусты при температуре выше 0°C
2. продолжительное хранение капусты при температуре ниже -1°C (но не ниже -4°C)
3. плотное строение кочана
4. высокая влажность воздуха в период хранения

Правильный ответ:

вариант задания 7.

Грибные заболевания лука в период хранения:

1. пенициллез, серая шейковая гниль
2. аспергиллез
3. тумачность
4. псорозис

Правильный ответ:

вариант задания 8.

Приемы профилактического метода защиты хлебных запасов от вредителей:

1. дезинсекция складских помещений, оборудования, прикладской территории, мельниц, элеваторов, зерна
2. санитарный режим территории и соблюдать требования к зернохранилищам, температурный режим
3. очистка, сушка, прогревание, охлаждение, сбор вредителей при помощи технических средств
4. контроль за состоянием хранящегося зерна

Правильный ответ:

2.2 Тестовые задания для оценки компетенции ИД-1 ПК-1.1 по показателю «Уметь»

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.

Группа микроорганизмов, к которой относится возбудитель псорозиса цитрусовых – это _____.

Правильный ответ:

вариант задания 2.

Группа микроорганизмов, к которой относится возбудитель кольцевой гнили картофеля – это _____.

Правильный ответ:

вариант задания 3.

Группа микроорганизмов, к которой относится возбудитель пыльной головни пшеницы – это _____.

Правильный ответ:

вариант задания 4.

_____ метод защиты зерновых запасов включает: дезинсекцию складских помещений, оборудования, прикладской территории, мельниц, элеваторов, зерна и т.п.

Правильный ответ:

вариант задания 5.

Влажность фумигированного зерна злаковых культур не должна превышать ____ %.

Правильный ответ:

вариант задания 6.

Рисовый долгоносик может развиваться в зернах пшеницы с влажностью не ниже ____%.

Правильный ответ:

вариант задания 7.

Амбарная моль зимует в стадии _____.

Правильный ответ:

вариант задания 8

Личинка хлебного точильщика может развиваться при влажности кормового субстрата ____%.

Правильный ответ:

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Симптомы заболевания оспы (шарка) сливы:

1. На плодах появляются кольцеобразные полосы и пятна. Мякоть в этих местах буреет и пропитывается камедью. Плод приобретает уродливую форму и часто опадает.
2. На плодах появляются вначале мелкие, затем увеличивающиеся до размера 3-4 мм, сухие, слегка вдавленные в мякоть пятна. Затем пятна сливаются, а поверхностные ткани плода растрескиваются.
3. На плодах вначале появляются мелкие точечные пятна темно-бурого цвета. По мере роста пятна становятся похожи на бородавкообразные коричневые вздутия с более светлой серединой. Сливаясь, они образуют коросту, которая со временем отваливается, а на этом месте обнажаются ямки. На плодах вишни и черешни в месте заражения мякоть перестает расти и засыхает до косточки.
4. Заболевание начинается с появления на плоде бурого пятна, которое быстро разрастается и охватывает весь плод. Мякоть буреет, размягчается. На поверхности плодов образуются желтовато-бурые подушечки конидиального спороношения, расположенные концентрическими кругами

Правильный ответ:

вариант задания 2.

***Laspeyresia pomonella* – вредитель семечковых плодовых культур из отряда Чешуекрылые, семейства Листовертки:**

1. яблонная плодожорка
2. калифорнийская щитовка
3. сливовая плодожорка
4. восточная плодожорка

Правильный ответ:

вариант задания 3.

Возбудитель – гриб *Colletotrichum gloeosporioides*. При поражении этим заболеванием на плодах появляются светлые, постепенно краснеющие слабовдавленные пятна, которые со временем чернеют и на них появляются подушечки конидиального спороношения. Какому заболеванию цитрусовых плодов принадлежит данное описание?

1. парша
2. антракноз
3. фитофтороз
4. меланоз

Правильный ответ:

вариант задания 4.

Отряд Tylenchida, семейство Anguinidae. Имаго длиной 0,8-1,4 мм, с тонким червеобразным телом, хвост конической формы, в головной части расположен стилет. Личинки червеобразные, меньших размеров. Особи проникают в клубень чаще всего через столон из заселенного маточного клубня. Вначале на поверхности клубня обнаруживаются отдельные свинцово-серые пятна, на которых кожа легко отстает от мякоти. Затем на них образуются мелкие растрескивания, и может произойти отслаивание кожуры. Какому вредителю картофеля принадлежит данное описание?

1. Стеблевая нематода картофеля – *Ditylenchus destructor*
2. Картофельная моль – *Phthorimaea operculella*
3. Щелкуны – *Elateridae*
4. Колорадский жук – *Leptinotarsa decemlineata*

Правильный ответ:

вариант задания 5.

Признаки повреждения зерна зерновой молью:

1. Повреждает семена различных бобовых растений. В одном зерне могут развиваться более 10 личинок. При сильном заселении личинки полностью уничтожают содержимое зерна. На поверхности заселенных зерен хорошо заметны просвечивающиеся округлой формы окошечки, через которые затем выходят жуки.
2. Отродившиеся гусеницы внедряются в зерна, выедая внутри них полости. Эти полости они разделяют с помощью паутины на 2 камеры: в большой камере находится гусеница, в меньшей – ее экскременты.
3. Заселяет битое, поврежденное насекомыми и болезнями зерно. Среди семян проса, льна передвижение вредителя из-за длинных щетинок затруднено, и в них он встречается лишь в верхнем слое насыпи.
4. Отродившиеся гусеницы, питаясь различными продуктами, оплетают их паутиной, загрязняют личиночными шкурками и экскрементами.

Правильный ответ:

вариант задания 6.

Возбудитель – бактерия *Xanthomonas campestris*. Первые признаки заболевания обнаруживаются через 2-3 недели после высадки рассады в грунт. Массового развития достигает к осени. Характерный признак заболевания – потемнение жилок листьев. Какому заболеванию капусты принадлежит данное описание?

1. слизистый бактериоз
2. сосудистый бактериоз

- 3.ризоктониоз
- 4.склеротиниоз

Правильный ответ:

вариант задания 7.

Отряд двукрылые, семейство *Psilidae*. Имаго до 4-5 мм с удлинённым блестяще-чёрного цвета с зеленоватым оттенком телом, голова желто-рыжая с темным пятном на темени и крупными овальными глазами, ноги желтые. Крылья прозрачные с радужным оттенком. Личинки повреждают наружные ткани корнеплода. В результате проточенных под кожицей личинками узких, извилистых ходов на корнеплоде образуются поперечные трещины. Какому вредителю моркови принадлежит данное описание?

1. морковная муха – *Psila rosae*
2. восклицательная совка – *Agrotis exclamationis*
3. щелкуны – *Elateridae*
4. обыкновенная медведка – *Gryllotalpa gryllotalpa*

Правильный ответ:

вариант задания 8.

В зерне гусеница зерновой моли питается:

- 1.зародышем
- 2.мучнистой частью
- 3.оболочкой
- 4.съедает всё

Правильный ответ:

Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать» ИД-1 ПК-1.1	60	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь» ИД-1 ПК-1.1	40	
Всего	100	

5. Вопросы к зачету по дисциплине (модулю) «Болезни и вредители продукции растениеводства в период хранения»

1. Симптомы повреждений продукции растениеводства.
2. Характеристика основных возбудителей болезней растений.
3. Классификация заболеваний растениеводческой продукции при хранении.
4. Причины возникновения повреждений растениеводческой продукции при хранении.
5. Болезни косточковых плодовых культур при хранении.

6. Болезни семечковых плодовых культур при хранении.
7. Болезни цитрусовых культур при хранении.
8. Болезни капусты при хранении.
9. Болезни лука при хранении.
10. Болезни моркови при хранении.
11. Болезни томатов при хранении.
12. Болезни огурца при хранении.
13. Болезни клубней картофеля при хранении.
14. Болезни корнеплодов свеклы при хранении.
15. Болезни зерновых культур при хранении.
16. Болезни сои при хранении.
17. Вредители косточковых плодовых культур при хранении.
18. Вредители семечковых плодовых культур при хранении.
19. Вредители цитрусовых культур при хранении.
20. Вредители капусты при хранении.
21. Вредители лука при хранении.
22. Вредители моркови при хранении.
23. Вредители томатов при хранении.
24. Вредители огурца при хранении.
25. Вредители картофеля при хранении.
26. Вредители свеклы при хранении.
27. Вредители хлебных запасов.
28. Вредители зерна сои при хранении.
29. Мероприятия по защите косточковых плодовых культур от болезней в период хранения.
30. Мероприятия по защите семечковых плодовых культур от болезней в период хранения.
31. Мероприятия по защите капусты от болезней в период хранения.
32. Мероприятия по защите лука от болезней в период хранения.
33. Мероприятия по защите моркови от болезней в период хранения.
34. Мероприятия по защите томатов от болезней в период хранения.
35. Мероприятия по защите огурца от болезней в период хранения.
36. Мероприятия по защите клубней картофеля от болезней в период хранения.
37. Мероприятия по защите корнеплодов свеклы от болезней в период хранения.
38. Мероприятия по защите хлебных запасов от болезней в период хранения.
39. Мероприятия по защите семян сои от болезней в период хранения.
40. Мероприятия по защите косточковых плодовых культур от вредителей в период хранения.
41. Мероприятия по защите семечковых плодовых культур от вредителей в период хранения.
42. Мероприятия по защите капусты от вредителей в период хранения.
43. Мероприятия по защите лука от вредителей в период хранения.
44. Мероприятия по защите моркови от вредителей в период хранения.
45. Мероприятия по защите томатов от вредителей в период хранения.
46. Мероприятия по защите огурца от вредителей в период хранения.
47. Мероприятия по защите клубней картофеля от вредителей в период хранения.
48. Мероприятия по защите корнеплодов свеклы от вредителей в период хранения.
49. Мероприятия по защите хлебных запасов от вредителей в период

хранения.

50. Мероприятия по защите семян сои от вредителей в период хранения

Критерии оценивания устного ответа на зачете

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

✓ 100-85 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 85-76 - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 75-61 - балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

6. Темы рефератов

1. Вредители, повреждающие картофель
2. Вредители, повреждающие капусту
3. Вредители, повреждающие корнеплоды
4. Вредители, повреждающие лук и чеснок
5. Вредители, повреждающие тыквенные культуры
6. Вредители, повреждающие томатные овощи
7. Болезни, повреждающие картофель
8. Болезни, повреждающие капусту
9. Болезни, повреждающие корнеплоды

10. Болезни, повреждающие лук и чеснок
11. Болезни, повреждающие тыквенные культуры
12. Болезни, повреждающие томатные овощи
13. Вредители, повреждающие семечковые плоды
14. Вредители, повреждающие косточковые плоды
15. Вредители, повреждающие ягодные культуры
16. Вредители, повреждающие цитрусовые
17. Вредители, повреждающие тропические плоды
18. Болезни, повреждающие семечковые плоды
19. Болезни, повреждающие косточковые плоды
20. Болезни, повреждающие ягодные культуры
21. Болезни, повреждающие цитрусовые
22. Болезни, повреждающие тропические плоды

Критерии оценки реферата

✓ 100-86 баллов выставляется обучающемуся, если он выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Обучающийся знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

✓ 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

✓ 75-61 балл – обучающийся проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

✓ 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких - либо комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Реферат обучающийся имеет право представить в виде презентации

Критерии оценки презентации доклада:

Оценка	50-60 баллов (неудовлетв орительно)	61-75 баллов (удовлетвори- тельно)	76-85 баллов (хорошо)	86-100 баллов (отлично)
Критерии	Содержание критериев			

Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
Оформление	Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений