

Приложение
фонд оценочных средств по дисциплине
(модулю) / практике
Грибоводство
(наименование дисциплины (модуля) / практики)

1. Критерии оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля) / практики

Код и наименование формируемой компетенции	Критерии оценивания (<i>знать, уметь, владеть</i>)	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)*	Наименование оценочного средства	
				текущий контроль (включая контроль самостоятельной работы обучающихся)**	промежуточная аттестация***
ПК-6 Способен осуществлять общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур.	Знать: биологические особенности различных видов и штаммов грибов, возделываемых в промышленных условиях. Уметь: организовывать работу по возделыванию грибов. Владеть: технологиями возделывания грибов различных видов и штаммов в промышленных условиях.	ИД – 1 Организует реализацию технологий возделывания овощных (в условиях открытого и защищенного грунта), плодовых, лекарственных и декоративных культур, винограда; ИД - 2 Организует и проводит сбор урожая садовых культур, первичную обработку продукции и закладку ее на хранение.	1. История грибоводства. Лечебные свойства грибов 2. Биологические особенности и технология выращивания шампиньона 3. Биологические особенности и технология выращивания вешенки 4. Биологические особенности и технология выращивания шиитаке	Тест	Зачет с оценкой

2. Уровни сформированности компетенций, их критерии и шкала оценивания

Шкала оценивания сформированности индикаторов компетенций

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Оценки сформированности индикаторов*			
	неудовлетворительно / не зачтено	удовлетворительно / зачтено	хорошо / зачтено	отлично / зачтено
ИД – 1 Организует реализацию технологий возделывания овощных (в условиях открытого и защищенного грунта), плодовых, лекарственных и декоративных культур, винограда;	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

Шкала оценивания сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций	Оценка сформированности компетенций	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные / профессиональные компетенции
Высокий	отлично / зачтено	Сформированы четкие системные знания, умения и навыки по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции.	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно, продемонстрирован высокий

			уровень владения практическими умениями и навыками. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции.
Повышенный	хорошо / зачтено	Знания, умения и навыки по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции.	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продemonстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков.
Базовый	удовлетворительно / зачтено	Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями, умениями и навыками для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции.	Обучающийся владеет знаниями основного материала на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продemonстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач.
Низкий	Неудовлетворительно / не зачтено	Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков	

3. Оценочные средства, используемые в процессе формирования компетенций

3.1 Оценочные средства для текущего контроля успеваемости

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)	Задания (вопросы, темы) оценочного средства*
ИД – 1 Организует реализацию технологий возделывания овощных (в условиях открытого и защищенного грунта), плодовых, лекарственных и декоративных культур, винограда; ИД - 2 Организует и проводит сбор урожая садовых культур, первичную обработку продукции и закладку ее на хранение.	1. История грибоводства. Лечебные свойства грибов 2. Биологические особенности и технология выращивания шампиньона 3. Биологические особенности и технология выращивания вешенки 4. Биологические особенности и технология выращивания шиитакэ	Тест: 1. Грибы стали разводить в России? 1. в конце 19 века 2. в начале 20 века 3. в середине 19 века 2. В чем заключается искусство выращивания грибов по Е.А.Грачеву? 1. подготовка субстратов 2. подготовке мицелия 3. режиме выращивания 3. Кто создал первую промышленную шампиньонницу? 1. Н.И. Кичунов 2. М.В. Рытов 3. Е.А. Грачев 4. Какой субстрат считался лучшим? 1. Солома и куриных помет 2. конский навоз кавалерийских лошадей 3. конский навоз тяжеловозов 5. В грибах содержится: 1. белки, минеральные соли, витамины, хлорофилл 2. белки, витамины, жиры, углеводы, минеральные соли 3. белки, жиры, углеводы, каротиноиды 6. Сколько аминокислот содержится в грибах? 1. 5-8 2. 17-22 3. 3-17 7. Как называется вегетативное тело гриба?

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)	Задания (вопросы, темы) оценочного средства*
		1.мицелий 2.шляпка 3.ножка 8.Чем размножается гриб? 2 правильных ответа 1.семенами 2.спорами 3.кусочками мицелия 9.При каком содержании CO₂ растет мицелий 1. до 1% 2.1-2.5% 3.более 2,5 % 10. какая рН должна быть у субстрата? 1.нейтральная 2.кислая 3.слабощелочная 11.Источники углеродного питания шампиньона 1.солома 2.помет бройлеров 3.вещества, образующиеся в субстрате в процессе ферментативного разложения соломы 12. Источники азотного питания шампиньона 1.нитратные формы азота 2.аммиачные формы азота 3.азотные соединения, образующиеся при ферментации 13.Из чего получают субстрат в промышленном шампиньоноводстве? 1.солома и помет бройлеров 2.опилки и помет кур несушек 3.солома и помет кур несушек 14.Чем отличается помет бройлеров от помета кур несушек

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)	Задания (вопросы, темы) оценочного средства*
		1.повышенным содержание кальция 2.повышенным содержанием азота 3.повышенным содержание фосфора 15.Однозональная система производства шампиньонов 1.в одном цехе готовится субстрат и выращивают шампиньоны 2.субстрат готовят на одном предприятии с выращиванием шампиньона 3.субстрат готовят на специальном предприятии 16.Синтетический компост это: 1.компост, приготовленный из конского навоза 2.компост, приготовленный из конского навоза и соломы 3.компост, приготовленный из соломы с добавлением помета бройлеров 17.С какой целью снижают температуру субстрата? 1.для развития мицелия 2.для формирования плодового тела гриба 2.для роста грибов

3.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету / зачету с оценкой

Код и наименование формируемой компетенции	Вопросы оценочного средства*
ПК-6 Способен осуществлять общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур.	1. Пищевое значение грибов и место их в питании 2. Биохимический состав грибов 3. Лечебные качества грибов 4. История культивирования шампиньона двуспорового 5.Пищевые и лечебные качества шампиньона двуспорового 6.Биологические особенности шампиньона двуспорового, 7. Технология выращивания шампиньона двуспорового на конском навозе 8.Устройство примитивных шампиньонниц

Код и наименование формируемой компетенции	Вопросы оценочного средства*
	9. Устройство промышленной шампиньонницы. 10. Состав и устройство комбината по выращиванию шампиньонов 11. Виды и подготовка субстратов 12. Виды и подготовка покровной почвы 13. Подготовка мицелия 14. Промышленная технология выращивания шампиньона 15. Режимы выращивания, температурный, влажностный и газовый режим в период выращивания шампиньона 16. Сравнительная оценка технологий выращивания шампиньона 17. Биологические особенности вешенки обыкновенной. 18. Биологические особенности вешенки рожковидной, 19. Биологические особенности вешенки степной, 20. Биологические особенности вешенки лимонно- шляпковой (грибильмак) 21. Биологические особенности вешенки серой, вешенки розовой, вешенки флоридской. 22. Помещения для выращивания вешенки 23. Субстраты для выращивания вешенки 24. Режимы при выращивании вешенки 25. Промышленная технологии выращивания вешенки 26. Экстенсивные технологии выращивания вешенки 27. Биологические особенности шиитаке, 28. Экстенсивная технология выращивания шиитаке. 29. Промышленная технология выращивания шиитаке 30. Особенности выращивания шиитаке для лечебных целей 31. Биологические особенности и технология культивирования кольцевика 32. Биологические особенности и технология культивирования опенка зимнего 33. Биологические особенности и технология культивирования опенка летнего 34. Пищевые и лечебные свойства и культивирование навозника косматого 35. Особенности культивирования вольвариеллы вольвльвовой 36. Особенности культивирования трюфелей 37. Выращивание микоризных грибов. 38. Болезни и меры борьбы с ними при выращивании грибов 39. Основные вредители при выращивании грибов и меры борьбы с ними. 40. Способы подготовки субстрата для выращивания грибов при различных технологиях;

