

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 16.07.2026 15:44:49
Уникальный идентификатор документа:
cba47a2f4b9180af254bef5354c4938c4a04716d



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ – МСХА
имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

Калужский филиал

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель технологического колледжа
О.А. Окунева
«» 2026г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю ПМ.05 «Выполнение работ по
профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и
сырья»

специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания из
растительного сырья

форма обучения: очная

Калуга, 2026

1. Общие положения

1.1. Цели и задачи контроля

Целью текущего контроля успеваемости обучающихся является обеспечение систематического контроля и оценки уровня освоения предметных результатов, уровня сформированности общих и профессиональных компетенций по дисциплине ПМ.05 «Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Главной задачей текущего контроля успеваемости является повышение мотивации обучающихся к регулярной учебной и самостоятельной работе, закрепление, углубление знаний, закрепление и совершенствование умений, обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности посредством внедрения эффективной системы оценки в образовательный процесс.

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Иметь практический опыт	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, пищевых концентратов, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов
-------------------------	---

Уметь	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства консервов и пищевых концентратов, контролировать качество сырья, полуфабрикатов, качество и выход готовой продукции в процессе производства консервов и пищевых концентратов по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии.
Знать	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, виды и качественные показатели сырья,

	полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства консервов и пищевых концентратов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства консервов и пищевых концентратов, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды консервов и пищевых концентратов, производимых на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.
--	---

2.1 Общие и профессиональные компетенции:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

3. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине ПМ.05 «Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»

3.1 Задания для текущего контроля

Тип проверки контроля знаний: тест

Тестовые задания по разделу 1 (2 варианта по 25 вопросов)

Вариант 1

1 Положение, которое не рассматривается в стандартном определении качества

продукции:

- а) качество дифференцируют в соответствии с целевым назначением продукции;
- б) качество обуславливает пригодность продукции удовлетворять потребности;
- в) качество сберегает количество продукции;
- г) качество – это совокупность свойств продукции.

2 Среднее содержание белка в семенах бобовых культур

- а) 5-10 %;
- б) 15-20 %;
- в) 25-40 %;
- г) 70-80 %.

3 Натура зерна – это:

- а) состояние зерна;
- б) масса зерна в определенном объеме;
- в) плотность зерна;
- г) форма, размеры и цвет зерна.

4 Вещество в плодах, не относящееся к углеводам:

- а) воск;
- б) клетчатка;
- в) крахмал;
- г) пектин.

5 Абиотические факторы, влияющие на сохранность продуктов:

- а) интенсивность процессов жизнедеятельности;
- б) почвенно-климатические условия;
- в) теплофизические процессы;
- г) условия внешней среды.

6 Следствие анаэробного дыхания зерна:

- а) выделение большого количества тепла;
- б) выделение спирта;
- в) плесневение зерна;
- г) расходование большого количества кислорода.

7 Срок временного хранения плодоовощной продукции:

- а) до 5 дней;
- б) до 10 дней;
- в) до 20 дней;
- г) до 40 дней.

8 Сорт пшеничной муки, имеющий самую высокую зольность:

- а) высший;
- б) первый;
- в) второй;
- г) обойная.

9 Дробленая крупа из гречихи:

- а) дробленка;
- б) продел;
- в) сечка;

10 Температура стерилизации овощных консервов в автоклаве:

- а) 85-90 °C;
- б) 95-100 °C;
- в) 105-120 °C;
- г) 130-140 °C.

11 Единичный показатель качества продукции характеризует:

- а) качество единицы продукции (например, 1 кг продукта);
- б) несколько простых свойств продукции;
- в) одно простое свойство продукции;

г) одно сложное свойство продукции.

12 Среднее содержание углеводов в зерне хлебных злаков:

- а) 5-10 %;
- б) 15-20 %;
- в) 25-40 %;
- г) 70-80 %.

13 Прибор для определения натуры зерна:

- а) валориграф;
- б) диафаноскоп;
- в) ИДК-1;
- г) пурка.

14 Реакция минеральных веществ плодов и овощей:

- а) кислая;
- б) нейтральная;
- в) слабокислая;
- г) слабощелочная.

15 Биотические факторы, влияющие на сохранность продуктов:

- а) интенсивность процессов жизнедеятельности;
- б) погодные условия;
- в) теплофизические процессы;
- г) условия внешней среды.

16 Физическая основа самосогревания зерновых масс:

- а) интенсивное дыхание;
- б) плохая теплопроводность;
- в) хорошая теплопроводность;
- г) хранение при повышенной температуре.

17 Срок длительного хранения плодоовощной продукции:

- а) свыше 20 дней;
- б) свыше 30 дней;
- в) свыше 2 месяцев;
- г) свыше 4 месяцев.

18 Сорт пшеничной муки с наиболее высоким (по стандарту) содержанием клейковины:

- а) высший;
- б) первый;
- в) второй;
- г) обойная.

19 Шлифованная крупа из ячменя:

- а) перловая;
- б) полтавская;
- в) ядрица;
- г) ячневая.

20 Содержание сухих веществ в томатном пюре:

- а) 5 %;
- б) 15 %;
- в) 25 %;
- г) 35 %.

21 Показатель качества продукции, не являющийся комплексным:

- а) категория;
- б) класс;
- в) натура;
- г) сорт

22 Содержание сахаров в созревшем зерне не должно превышать:

- а) 2-7 %;
- б) 10-15 %;
- в) 20-30 %;
- г) 60-80 %.

23 Культура, имеющая самую низкую натуру зерна:

- а) овес;
- б) пшеница;
- в) рожь;
- г) ячмень.

24 Органическая кислота, не входящая в состав тканей мякоти плодов и овощей:

- а) винная;
- б) лимонная;
- в) стеариновая;
- г) яблочная.

25 Фактор сохранности продуктов, не относящийся к абиотическим:

- а) воздухообмен;
- б) степень освещенности;
- в) степень развития микроорганизмов;
- г) температура.

Вариант 2

1 Основная причина прорастания зерна и семян:

- а) повышенная влажность зерна;
- б) повышенная температура;
- в) поглощение зерном гигроскопической влаги;
- г) поглощение зерном капельно-жидкой влаги.

2 Лежкость картофеля определяется:

- а) продолжительностью вегетационного периода;
- б) продолжительностью периода глубокого покоя;
- в) продолжительностью периода послеуборочного дозревания;
- г) продолжительностью периода уборки.

3 Выход пшеничной обойной муки при помоле:

- а) 72 %;
- б) 85 %;
- в) 96 %;
- г) 99 %.

4 Показатель, характеризующий кулинарные достоинства крупы:

- а) коэффициент разваримости;
- б) недодир;
- в) содержание доброкачественного ядра;
- г) содержание нешелушенных ядер.

5 Температура кипения томатной массы в вакуумных аппаратах при приготовлении пасты:

- а) 35-40 оС;
- б) 45-50 оС;
- в) 75-80 оС;
- г) 95-100 оС.

6 Техническим браком является:

- а) испорченная продукция;
- б) нестандартная продукция;
- в) продукция не пригодная к употреблению в пищу, но допустимая на кормовые цели;
- г) продукция, реализуемая со скидкой с цены.

7 Белки, преобладающие в семенах бобовых культур:

- а) альбумины;
- б) глобулины;
- в) глютелины;
- г) проламины.

8 Натура хорошо выполненного зерна пшеницы:

- а) 570-600 г/л;
- б) 670-700 г/л;
- в) 770-800 г/л;
- г) 870-900 г/л.

9 Содержание воды в сочных плодах:

- а) 40 %;
- б) 60 %;
- в) 80 %;
- г) 99 %.

10 К биохимическим процессам в продуктах относится:

- а) брожение;
- б) гидролиз;
- в) гниение;
- г) плесневение.

11 Характерный признак послеуборочного дозревания зерна и семян:

- а) гидролиз сложных органических веществ;

- б) замедленное дыхание;
- в) синтез сложных органических веществ;
- г) снижение влажности зерна.

12 Неверное положение в определении лежкости овощей и плодов:

- а) способность сохраняться без значительных потерь массы;
- б) способность сохраняться без потерь влаги;
- в) способность сохраняться длительное время;
- г) способность сохраняться без ухудшения товарного качества.

13 Сорт пшеничной муки, имеющий самую низкую зольность:

- а) высший;
- б) первый;
- в) второй;
- г) обойная.

14 Технологическая операция, проводимая с зерном на шасталках:

- а) влаготепловая обработка;
- б) сортировка по размерам;
- в) удаление остей;
- г) шелушение.

15 Температура кипения готового варенья:

- а) 100-101 °С;
- б) 103-104 °С;
- в) 106-107 °С;
- г) 109-110 °С.

16. Абсолютные отходы используются следующим образом:

- а) на кормовые цели;
- б) на технические цели;
- в) реализуются со скидкой с цены;
- г) уничтожаются и списываются.

17 Аминокислота, не относящаяся к незаменимым:

- а) аргинин;
- б) лизин;
- в) метионин;
- г) триптофан.

18 Прибор для определения качества клейковины:

- а) валориграф;
- б) диафаноскоп;
- в) ИДК-1;
- г) пурка.

19 Содержание воды в огурцах:

- а) 50 %;
- б) 65 %;
- в) 80 %;
- г) 95 %.

20 К микробиологическим процессам относится:

- а) аэробное дыхание;
- б) брожение;
- в) гидролиз;
- г) окисление.

21 Обязательное условие для послеуборочного дозревания зерна и семян:

- а) влажность выше критической;
- б) влажность ниже критической;
- в) изоляция от доступа воздуха;
- г) пониженная температура.

22 Лежкость яблок определяется:

- а) продолжительностью вегетационного периода;
- б) продолжительностью периода глубокого покоя;
- в) продолжительностью периода послеуборочного дозревания;
- г) продолжительностью периода уборки.

23 Технологическая операция кондиционирования зерна при подготовке его к помолу:

- а) валка;
- б) отволаживание;
- в) очистка;
- г) шелушение.

24 Калорийность растительного масла (на 100 г):

- а) 610 ккал;
- б) 730 ккал;
- в) 850 ккал;
- г) 970 ккал.

25 Физический способ консервирования овощей и плодов:

- а) замораживание;
- б) квашение;
- в) маринование;
- г) соление.

Тестовые задания по разделу 2: (2 варианта по 25 вопросов в каждом)

Вариант 1:

1 Какие кости животных обладают большей пищевой ценностью

- а) - трубчатые
- б) - губчатые
- с) - плоские
- д) - трубчато
- е) -плоские

2 Назовите белок костной ткани животных

- а) оссеин
- б) коллаген
- с) эластин
- д) альбумин
- е) глобулин
- ф) глютеин

3 Какое количество минеральных веществ содержится в костной ткани животных

- а) 28...53 %
- б) 18...25 %
- с) 55... 62 %
- д) 64.. 76 %

4 От чего зависит химический состав, пищевая ценность и промышленное значение соединительной ткани

- а) соотношения коллагеновых и эластиновых волокон
- б) содержания незаменимой аминокислоты триптофана
- с) соотношения триптофана и оксипролина
- д) соотношения полиненасыщенных и полинасыщенных жирных кислот

5 Чем определяется биологическая ценность животных жиров

- a) наличием полиненасыщенных жирных кислот (олеиновой, линолевой, линоленовой, арахидоновой)
- b) наличием мононасыщенных жирных кислот (миристиновой, пальмитиновой, стеариновой)
- c) консистенцией, запахом, цветом
- d) стойкостью к порче (гидролизу, окислению, осаливанию)

6 От чего зависит консистенция животного жира

- a) от соотношения насыщенных и ненасыщенных жирных кислот
- b) от наличия полиненасыщенных жирных кислот (олеиновой, линолевой, линоленовой, арахидоновой)
- c) от наличия мононасыщенных жирных кислот (миристиновой, пальмитиновой, стеариновой)
- d) от наличия незаменимых аминокислот

7 По каким показателям определяют видовую принадлежность животного жира

- a. цвет
- b. консистенция
- c. температура плавления
- d. содержание жирных кислот
- e. температура кипения
- f. содержание холестерина

8 Какие показатели характеризуют пищевую и биологическую ценность мяса

- a. количественное соотношение пищевых веществ
- b. энергетическая ценность
- c. коэффициент жиросодержания
- d. усвояемость
- e. консистенция
- f. содержание холестерина

9 Белково-качественный показатель мяса - это....

- a. отношение количества триптофана к количеству оксипролина
- b. отношение количества незаменимой аминокислоты в продукте к количеству незаменимой аминокислоты в эталоне
- c. аминокислотному скорр продукта
- d. отношению количества углеводов к количеству белка
- e. отношение количества заменимых аминокислот к количеству незаменимых

10 Какой вид мяса имеет наиболее высокий коэффициент использования

- a. свинина
- b. говядина
- c. баранина
- d. крольчатина
- e. мясо птицы

11 Что такое нутровка туши животного

- a. извлечение внутренних органов из туши
- b. распиливание туши по средней линии
- c. удаление из туши жировых отложений, извлечение желудка, кишечника
- d. отделение головы от туши

12 В каком виде на перерабатывающие предприятия доставляют туши вынужденно убитых животных

- a. целыми
- b. без головы и конечностей
- c. с головой, без конечностей
- d. четвертинами и полутушами

13 Укажите дефекты мяса

- a. ослизнение
- b. закисание
- c. пигментация
- d. ожоги
- e. тумак
- f. кровавое кольцо

14. Укажите продолжительность хранения жира-сырца при температуре 0°C

- a. 2...3 суток
- b. 1...1,5 суток
- c. 4...5 суток
- d. 8...10 суток (0)

15 Укажите критерии разделения субпродуктов на категории

- a. пищевая ценность и вкусовые достоинства
- b. строение и особенности обработки
- c. термическое состояние
- d. химический состав
- e. пищевая ценность и термическое состояние
- f. пищевая ценность и особенности обработки

16 При клеймении на какую говядину ставится квадратное клеймо

- a. второй категории
- b. первой категории

- c. тощей упитанности
- d. нестандартную говядину

17 Какой из перечисленных отрубов свинины не относится к первому сорту

- a. рулька
- b. корейка
- c. окорок
- d. голяшка

18 В каком случае животных при приемке на мясоперерабатывающем предприятии ставят на карантин

- a. количество животных не соответствует указанным в товарно-транспортной накладной
- b. при задержке прибытия-доставки партии скота
- c. при несогласии приемщика с показателями живой массы животных, указанными в гуртовой ведомости
- d. при доставке скота на необорудованном для перевозки автотранспорте

19 У какого вида животных подкожный жир называется "здоров"

- a. крупный рогатый скот
- b. свиньи
- c. мелкий рогатый скот
- d. кабаны
- e. олени

20 Как называют субпродукты, содержащие много коллагена

- a. клейдающие
- b. полноценные
- c. мякотные
- d. технические
- e. костные

21 Какой из перечисленных субпродуктов не относится к мякотным

- a. свиной желудок
- b. легкие
- c. мозги
- d. печень

22 Укажите температуру в толще мышц, при которой мясо считается замороженным

- a. - 10 °C
- b. - 0 °C
- c. - 5 °C
- d. - 20 °C

23 Какой из перечисленных отрубов туши крупного рогатого скота является наиболее ценным

- a. плечевая часть
- b. пашина
- c. задняя голяшка
- d. поясничная часть

24 Что такое парное мясо

- a. мясо, не потерявшее животного тепла в течение 6 часов после убоя
- b. мясо, с температурой внутри мышц $+10...+25\text{ }^{\circ}\text{C}$
- c. мясо животного в течение 12 ч после убоя
- d. мясо, с температурой внутри мышц 0 до $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$

25 Какое мясо имеет температуру в толще мышц от $-1,5$ до $-3,0\text{ }^{\circ}\text{C}$

- a. переохлажденное
- b. охлажденное
- c. замороженное
- d. подмороженное

Вариант 2

1 Какой способ обработки снижает специфический запах мяса животных-производителей

- a. посол
- b. замораживание
- c. охлаждение
- d. размораживание

2 Сколько экземпляров товарно-транспортной накладной выписывает хозяйство, отправляющее скот на мясоперерабатывающие предприятия

- a. три
- b. два
- c. четыре
- d. один

3 В каком случае животные не подлежат приемке на мясоперерабатывающем предприятии

- a. доставленные без сопроводительных документов
- b. доставленные без акта о выбраковке
- c. при подозрении на заразные заболевания
- d. доставленные без ветеринарного свидетельства

4 Укажите комплект кишечного сырья

- a. кишки
- b.пищевод
- c. мочевого пузыря
- d. печень
- e. гузенка
- f. легкие

5 Укажите название тонких кишок крупного и мелкого рогатого скота при использовании на товарно-производственные цели

- a. черева
- b. круга
- c. синюга
- d. пикало

6 Укажите название прямой кишки крупного рогатого скота при использовании на товарно-производственные цели

- a. проходник
- b. пикало
- c. синюга
- d. круга

7 Укажите название ободочной кишки свиней при использовании на товарно-производственные цели

- a. кудрявка
- b. гузенка
- c. черева
- d. синюга

8 Что такое панзелевка кишок

- a. снятие жира с кишок
- b. снятие слизистой оболочки кишок
- c. промывка кишок
- d. выворачивание кишок

9 При какой температуре необходимо хранить соленое кишечное сырье

- a. -2 ... + 5 °C
- b. -10 ... + 2 °C
- c. +12 ... + 20 °C
- d. -20 ... - 10 °C

- 10 Что включает в себя физико-химический способ консервирования мяса
- a. посол
 - b. копчение
 - c. варка
 - d. замораживание
- 11 Для какого мяса характерна наибольшая продолжительность хранения
- a. замороженного
 - b. охлажденного
 - c. остывшего
 - d. подмороженного
 - e. копченого
- 12 При каком способе посола мяса и мясопродуктов используется только соль
- a. сухом
 - b. мокром
 - c. смешанном
 - d. сухо-соленом
- 13 Укажите продолжительность горячего копчения мясопродуктов
- a. 12...18 часов
 - b. 48 часов
 - c. 36 часов
 - d. 24 часа
- 14 Укажите продолжительность холодного копчения мясопродуктов
- a. 3...7 суток
 - b. 48 часов
 - c. 36 часов
 - d. 10...12 суток
- 15 Укажите температуру стерилизации при изготовлении мясных консервов
- a. 110...130 °C
 - b. 50...70 °C
 - c. 80...100 °C
 - d. 30...50 °C
- 16 Какие животные имеют наибольший убойный выход
- a. свиньи
 - b. крупный рогатый скот
 - c. овцы
 - d. козы

17 Укажите направление продуктивности свиней крупной белой породы

- a. универсальное
- b. мясное
- c. беконное
- d. мясо-сальное

18 Укажите направление продуктивности овец узбекской породы

- a. мясо-сальное
- b. шерстное
- c. мясошерстное
- d. овчинно-шубное

19 Какие категории упитанности установлены для свиней

- a. первая, вторая, третья, четвертая, пятая
- b. первая, вторая, третья
- c. высшая, первая, вторая
- d. первая, вторая, третья, четвертая

20 Сколько категорий упитанности установлено для телят

- a. две
- b. пять
- c. три
- d. четыре

21 Какие категории упитанности установлены для говядины, полученной от взрослого крупного рогатого скота

- a. первая, вторая
- b. высшая, первая, вторая
- c. первая, вторая, третья
- d. высшая, первая, вторая, третья

22 При клеймении мяса что обозначает буква "Т" внутри клейма

- a. телятина
- b. тощая говядина
- c. туберкулез
- d. трихинеллез

23 Какой из указанных отрубов туши свиней относится к третьему сорту мяса

- a. зарез
- b. окорок
- c. поясничная часть
- d. спинная часть
- e. спинно-лопаточная часть

24 У какого вида животных при первичной обработке проводят крупонирование

- a. свиньи
- b. мелкий рогатый скот
- c. кролики
- d. крупный рогатый скот

25 Укажите температуру плавления конского жир

- a. 36...40 °C
- b. 90...98 °C
- c. 55...58 °C
- d. 25...30 °C

Система оценивания результатов выполнения заданий

Оценивание результатов выполнения заданий промежуточной аттестации осуществляется на основе следующих принципов:

- достоверности оценки – оценивается уровень сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучающимися в ходе выполнения задания;
- адекватности оценки – оценка выполнения заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного выполнения задания;
- надежности оценки – система оценивания выполнения заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных оценках уровня сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся;
- комплексности оценки – система оценивания выполнения заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции обучающихся;
- объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений преподавателей, осуществляющих контроль или аттестацию.

При выполнении процедур оценки заданий используются следующие основные методы:

- метод расчета первичных баллов;
- метод расчета сводных баллов.

Результаты выполнения заданий оцениваются в соответствии с разработанными критериями оценки. Используется пятибалльная шкала для оценивания результатов обучения. Перевод пятибалльной шкалы учета результатов в пятибалльную оценочную шкалу:

Оценка	Количество баллов, набранных за выполнение теоретического и практического задания, средний балл по итогам аттестации
«Отлично»	4,6-5
«Хорошо»	3,6-4,5
«Удовлетворительно»	3-3,5
«Неудовлетворительно»	≤ 2,9

3.1 Задания для промежуточной аттестации (экзамен)

Контрольные вопросы по разделу 1

1. Характеристика международных стандартов.
2. Характеристика региональных стандартов.
3. Характеристика государственных стандартов.
4. Кондиции на посевной материал.
5. Заготовительные кондиции.
6. Дайте определение понятия «партия зерна».
7. Дайте определение понятия «точечная проба».
8. Дайте определение понятия «среднесуточная проба».
9. Дайте определение понятия «средняя проба».
10. Дайте определение понятия «объединенная проба».
11. Дайте определение понятия «базисные кондиции».
12. Дайте определение понятия «ограничительные кондиции».
13. Правила отбора проб зерна из мешков.
14. Правила отбора проб зерна, поставляемого автомобильным транспортом.
15. Правила отбора проб зерна из насыпи в складах.
16. Основные показатели качества зерна.
17. Дайте определение понятия «навеска».
18. Дайте определение понятия «оперативные сутки».
19. Дайте определение понятия «стекловидное зерно».
20. Дайте определение понятия «тип зерна».
21. Классификация показателей качества зерна и порядок проведения анализов.
22. Технологические и биохимические особенности дефектного зерна.
23. Морфологические и биохимические особенности дефектного зерна.
24. Характеристика несвойственных зерну запахов.
25. Характеристика сорбционных запахов.
26. Характеристика запахов разложения.
27. Причины изменения цвета зерна и связь этого показателя с другими качествами.

28. Признаки свежести зерна.
29. Дайте определение понятия объемная масса зерна.
30. Назовите объемную массу зерна основных культур (пшеница, ячмень, овес).
31. Дайте определение понятия «Пищевая ценность продукта».
32. Дайте определение понятия «Энергетическая ценность продукта».
33. Дайте определение понятия «Свободная часть продукта».
34. Группы показателей качества зерна.
35. Обязательные показатели качества зерна.
36. Обязательные показатели качества зерна для определенного целевого назначения.
37. Дополнительные показатели качества зерна.
38. Дать определение засоренности зерна.
39. Дать определение послеуборочного дозревания зерна. Условия благоприятного дозревания зерна.
40. Дать определение долговечности семян. Виды долговечности.
41. Дать определение самосогреванию зерновых масс.
42. Виды самосогревания и причины их возникновения.
43. Назовите факторы, влияющие на состояние и сохранность зерна.
44. Назовите режимы хранения зерновых масс.
45. Принцип хранения зерна в сухом состоянии.
46. Принцип хранения зерна в охлажденном состоянии.
47. Принцип хранения зерна без доступа воздуха.

2.2 Контрольные вопросы по разделу 2

1. Приемка молока на перерабатывающем предприятии.
2. Размер основной скидки с живой массы при приемке скота? До какого расстояния осуществляется полная скидка на содержание желудочно-кишечного тракта (автотранспорт)? При каком расстоянии скидка составляет 1,5 %?
3. На какой процент уменьшают размер скидки за каждый час задержки с приемкой? С какого расстояния при транспортировке животных скидку не делают?
4. Подготовка скота для сдачи. Основные документы, оформляемые при сдаче скота.
5. Стандартизация молока и молочных продуктов. Требования государственных стандартов к заготавливаемому молоку.
6. Как подразделяют по ГОСТу крупный рогатый скот в зависимости от пола, возраста и упитанности.
7. Дайте понятие о требованиях ГОСТа на убойных свиней.
8. Как подразделяют по ГОСТу упитанность домашней птицы в зависимости от возраста и вида.
9. По каким показателям определяют упитанность животных.

10. Определение температуры и плотности молока по ГОСТ 3625-84. Получение бактериальных заквасок, применяемых при выработке сыров.
11. Контроль молока при приемке.
12. Микробиологический анализ молока по ГОСТ 9225-84.
13. Органолептическая оценка запаха и вкуса молока по ГОСТ 28283-83.
14. Показатели, определяющие сортность молока.
15. Плотность молока 1029,5 кг/м³, температура - 25°C. Какова фактическая плотность молока?
16. Вычислите массу заготавливаемого молока, если объем его составляет 43576 л; температура 10°C, фактическая плотность молока принимается за $\rho_t = 1028,5$ кг/м³.
17. Определите фактическую плотность молока если температура заготавливаемого молока 11,5°C. Плотность пробы этого молока ρ_t ср = 1028,5 кг/м³ при температуре 18,5°C.
18. Вычислите массу заготавливаемого молока, если объем составил 57347 л; температура – 10°C; фактическая плотность молока $\rho_t = 1029,5$ кг/м³.
122. . Вычислите среднее арифметическое значение плотности молока $\rho_{ср}$ при 20°C, если для одной и той же пробы молока составили $\rho_1 = 1027,63$ кг/м³ и $\rho_2 = 1027,45$ кг/м³.
19. Методика взятия средних проб молока. Способы консервирования молока.
20. Методы экспресс-контроля качества заготавливаемого молока. Какое время должна занимать приемка молока?
21. Что считается началом приемки молока? Какой момент считается окончанием приемки молока? Какое время должно отводиться отбору проб молока? Отбор средних проб молока для анализа.
22. После какой операции проводится клеймение и маркировка туш? Каким весовым категориям молодняка присваивается 1 категория?
23. На какой части туловища крупного рогатого скота отложение жира является показателем высокой степени упитанности?
24. Какой из продуктов убоя является сырьем, а у некоторых животных и пищевым продуктом?
25. Методы фальсификации молока.
26. Какие пороки характерны для несортного молока по органолептической оценке? Какая кислотность делает молоко несортным?
27. Какая бактериальная обсемененность характеризует молоко высшего сорта? Температура заморозки сортового молока.
28. Плотность молока высшего сорта. Биологическое свойство молока, способствующее задерживанию развития микрофлоры?
29. Схема контроля показателей качества молока, поступившего на завод.
30. Органолептическая оценка запаха и вкуса молока по ГОСТ 28283-83. Пороки молока.

31. Какой порок мяса наиболее опасен? Какой из способов консервирования является наиболее распространенным?
32. Факторы, определяющие сохранность мяса при замораживании? Консервирующее действие соли?
33. Классификация методов консервирования мяса для хранения и их сущность.
34. Консервирование мяса холодом (сущность, методы и изменения в мясе)
35. Консервирование мяса посолом (сущность, методы и изменения в мясе).
36. Количественные показатели мясной продуктивности и качества мяса.
37. Способы и методика оценки свежести мяса лабораторно (качественная проба) Методы органолептического исследования мяса.
38. Изменения в мясе после убоя. Созревание мяса. Пороки мяса.
39. Основные показатели, которые учитываются при оценке упитанности. Части тела, по которым контролируют жиросодержание.
40. Влияние чистоты молока на сроки его хранения.
41. Хозяйство продало на молочный завод 300 кг молока с массовой долей жира 4,0%. Определите зачётную массу молока по ГОСТ Р 52054- 2003.
157. Нормализовать молоко массовой долей жира 3,9 % до жирности 3,2 %, обезжиренным молоком массовой долей 0,05%.
42. Хозяйству необходимо просепарировать 225 кг молока массовой долей жира 3,3 %. Необходимо получить сливки жирностью 30 %, массовая доля обезжиренного молока должна составлять не более 0,05 %. Определить выход сливок.
43. Определите сорт молока по ГОСТ Р 52054-2003, если результаты лабораторного контроля показали, что содержание массовой доли жира в нём составляет 3,85%, массовой доли белка 2,98%, кислотность 18°Т, плотность 1027 кг/м³ ; молоко отнесено к 1 группе чистоты, бактериальная обсемененность по редуктазной пробе 1-го класса, количество соматических клеток не более 500 тыс/см³ , бактерий группы E.coli не обнаружено, температура при сдаче-приёмке на завод 6°С.
44. Определите сорт молока по ФЗ №88-ФЗ, ГОСТ Р 52054, если результаты лабораторного контроля показали, что содержание массовой доли жира в нём составляет 3,8%, массовой доли белка 2,8%, кислотность 19°Т, плотность 1027 кг/м³ ; молоко отнесено к 1 группе чистоты, бактериальная обсемененность по редуктазной пробе 1-го класса, количество соматических клеток не более 500 тыс/см³ , бактерий группы E.coli не обнаружено, температура при сдаче-приёмке на завод 6°С.
45. Определите сорт молока, если известно, что массовая доля содержания жира равна 3,1% при базисной жирности для региона 3,4%; кислотность 18°Т; 1 группа чистоты, бактериальная обсемененность по редуктазной пробе – 1 класс, температура 10°С; $\rho = 1027$ кг/м³ . .
46. На какие 3 основные группы, согласно стандартам делят кожевенное сырье. По каким признакам шкуры делят на сорта?
47. Порядок действий при определении сортности шкур? На сколько групп распределяют шкуры при определении сортности?

48. На сколько сортов делят шкуры? В каких случаях выделяют 4-й сорт? В каком случае шкуру четвертого сорта можно отнести к третьему?
49. Форма штампа для 1 категории упитанности крупного рогатого скота? Форма штампа для скота нестандартного по упитанности?

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач
---	--	---

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
---	--	---

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
---	--	---