

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждения высшего образования  
**«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»**

Колледж  
(на правах факультета непрерывного профессионального образования)

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор  
ЗАО Красноозерное



М.И. Каппушев

22 января 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



Г.С. Талалай/

18 февраля 2020 г.

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
**ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ 17282**  
**ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ**  
(наименование дисциплины)

35.02.06 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
(код и наименование специальности подготовки)

Санкт-Петербург  
2020

ПМ-5

Автор  
преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) Максимова О.В.

Автор  
преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) Хайрова Л.Н.

Автор  
преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) Мацерушка А.Р.

Автор  
преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) Рыбалова Н.Б.

разработчик \_\_\_\_\_  
(подпись) Гл. зоотехник  
АО ПЗ Красноозерное  
Магомедов Е.К.  
разработчик \_\_\_\_\_  
(подпись) Гл. агроном  
АО ПЗ Красноозерное

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа (на правах факультета непрерывного профессионального образования) от 18 февраля 2020 г., протокол № 2.

Председатель \_\_\_\_\_  
(подпись) Талалай Г.С.  
педагогического совета

Одобрена на заседании учебно-методической комиссии по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции от 22 января 2020 г., протокол № 6

Председатель УМК \_\_\_\_\_  
(подпись) Гвоздарев Д.А.

СОГЛАСОВАНО

Зав. библиотекой \_\_\_\_\_  
(подпись) Позубенко Н.А.

Начальник отдела  
технической  
поддержки ЦИТ \_\_\_\_\_  
(подпись) Чижиков А.С.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	5
3. Задания для оценивания и критерии оценки	7
Список рекомендуемой литературы	27

**Паспорт фонда оценочных средств по  
ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приемщик  
сельскохозяйственных продуктов и сырья**

Результатом освоения профессионального модуля является освоение соответствующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий;

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства

ПК 2.3 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

**иметь практический опыт:**

- взвешивать или измерять продукцию и сырье;
- сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырье;
- оформлять установленную документацию.

**умений:**

- определять соответствие качества растениеводческой и животноводческой продукции и сырья требованиям нормативно-технической документации;
- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, т.ч. некондиционной;
- готовить продукцию к реализации;
- использовать средства измерения.

**знаний:**

- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила определения качества сдаваемой продукции;
- государственные стандарты и технические условия;
- правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- способы устранения дефектов и причины их возникновения;
- правила хранения растениеводческой и животноводческой продукции и сырья;
- правила оформления установленной документации.

Формой аттестации по ПМ.05 является экзамен.

**Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля**

Элемент учебной дисциплины	Форма контроля и оценивания		
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
МДК.05.01. Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	Контрольный опрос (устный); контроль выполнения самостоятельных работ; тестирование	Контрольная работа	
<b>Форма контроля</b>			Экзамен по модулю

**2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке на экзамене**

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений, навыков и знаний:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых компетенций	Показатели оценки результата
<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь</b>		
определять соответствие качества сельскохозяйственной продукции и сырья требованиям нормативно-технической документации	ОК 1 - 9 ПК 1.3. ПК 2.3 ПК 3.1.	грамотно и свободно определяет соответствие качества сельскохозяйственной продукции и сырья документации
вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, т.ч. некондиционной;	ПК 3.2 ПК 4.5.	ведет учет и отчетность по продукции и сырью животноводства
готовить продукцию к реализации; использовать средства измерения		грамотно анализирует табличный и графический материал, делает логичные выводы по готовности продукции к реализации; свободно использует средства измерения
определять причины возникновения дефектов сельскохозяйственной продукции и сырья		грамотно определяет дефекты продукции и сырья и причины их возникновения
сортировать по установленным признакам сельскохозяйственную продукцию и сырье, хранить принятую продукцию		проводит сортировку по всем установленным признакам продукции и сырья, свободно определяет наилучшие условия хранения принятой продукции
работать с естественно-научной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, интернет-ресурсах, научно-популярной литературе: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации;		эффективно выполняет поиск, систематизирует естественно-научную информацию, получаемую им из различных печатных и электронных источников, умеет критически подходить к полученным данным, резюмируя наиболее важные положения
<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать</b>		

<p>правил приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья, правила определения качества сдаваемой продукции, правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья, способы устранения дефектов и причины их возникновения, правила хранения животноводческой продукции и сырья</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.3. ПК 2.3 ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.5.</p>	<p>грамотно и свободно пользуется терминами и понятиями в области приема и сортировки сельскохозяйственной продукции</p>
<p>правил оформления установленной документации, государственные стандарты и технические условия</p>		<p>соблюдает правила оформления документации при приеме и сортировке сельскохозяйственных продуктов и сырья.</p>

### **3. Задания для оценивания и критерии оценки**

#### **Задания для оценки освоения**

#### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Характеристика проб (партия, точечная и объединенная пробы, средняя проба).
2. Технические средства для отборка проб зерна (щупы).
3. Отбор проб зерна из автомобилей.
4. Отбор проб из насыпи зерна в складах и на площадках.
5. Отбор проб зерна из мешков.
6. Отбор средней пробы зерна.
7. Показатели свежести зерна (цвет, блеск, вкус).
8. Показатель свежести зерна (запах).
9. Проросшее зерно.
10. Морозобойное зерно.
11. Зерно, подвергшееся перегреванию или самосогреванию.
12. Методы определения цвета и запаха.
13. Зараженность зерна вредителями хлебных запасов и методы ее определения.
14. Характеристика влажности.
15. Методы определения влажности.
16. Определение влажности без предварительного подсушивания.
17. Определение влажности с предварительным подсушиванием.
18. Определение влажности зерна на влагомерах.
19. Влагомеры.
20. Виды примесей.
21. Зерновая примесь.

22. Определение содержания зерновой и сорной примесей.
23. Натура зерна.
24. Показатели качества крупяных культур.
25. Показатели качества риса.
26. Определение содержания мелких зерен.
27. Определение пленчатости.
28. Сила пшеницы.
29. Типовой состав зерна пшеницы.
30. Стекловидность.
31. Государственные стандарты (ГОСТ).
32. Технические условия (ТУ).
33. Виды стандартов.
34. Контроль качества продукции.
35. Разновидности контроля.
36. Методы определения показателей качества продукции (измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический, социологический, экспертный).
37. Факторы, влияющие на качество продукции (субъективный, объективный).
38. Сущность системы управления качеством продукции.
39. Функциональная схема управления качеством продукции на базе стандартизации.
40. Функции комплексной системы управления качеством труда и продукции.
41. Маркировка знаком соответствия государственным стандартам.
42. Определение количества и качества сырой клейковины.

Задания:

### **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 °С;
  - б) 95-100 °С;
  - в) 105-120 °С;
  - г) 130-140 °С.
1. 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 плодовоовощной 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 оС;
  - б) 103-104 оС;
  - в) 106-107 оС;
  - г) 109-110 оС.
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.

**Задания для оценки освоения раздела 2 «Определение качества сырья и продукции животноводства, оформление документации»**

**Вопросы для самоконтроля:**

1. История развития молочной промышленности
2. Молочные продукты лечебно-профилактического назначения.
3. Развитие рынка и тенденции потребления молока и молочной продукции в мире, России и в Псковской области.
4. Подбор культур для производства молочных продуктов.
5. Растительные белки и аналоги молока.
6. Растительные жиры и аналоги молочного жира .
7. Пищевые добавки и ингредиенты.
8. Вещества, регулирующие свойства сырья и продуктов
9. Способы интенсификации технологии сыра.
10. Особенности технологии отдельных групп сыров.
11. Оценка качества и пороки масла.
12. Особенности технологии концентратов молочного жира.
13. Заменители молока для молодняка сельскохозяйственных животных.

14. Материальный баланс в производстве молочных продуктов.
15. Количественные и качественные показатели мясной продуктивности и качества мяса.
16. Классификация мороженого.
17. Нормы выхода при обвалке и жиловке мяса разных пород и видов животных.
18. Ветеринарно-санитарный контроль и товароведческая оценка продуктов убоя.
19. Специфика автолиза в мясе.
20. Способы замораживания мясных туш убойных животных сроки хранения продуктов.
21. Сублимационная сушка мяса и мясопродуктов.
22. История развития исследований мяса.
23. Тенденции потребления мяса и мясной продукции в мире, России и в Псковской области.
24. Основные метрические единицы.
25. Особенности ФЗ РФ «О техническом регулировании».
26. Особенности ФЗ РФ № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».
27. Генетически модифицированное сырьё при производстве мясных изделий.
28. Генетически модифицированное сырьё при производстве продуктов переработки молока.
29. Немолочное сырьё при производстве питьевого молока и молочных.
30. Белково-углеводное сырьё (пахта, сыворотка, обрат).
31. Расчёты, используемые при переработке молока.
32. Составление жирового баланса при сепарировании молока, анализ продуктов сепарирования.
33. Термины в мясной промышленности.
34. Новая, дифференцированная розничная разделка говяжьих туш (полутуш).
35. Ферментное сырьё.
36. Виды и классификация кожевенного сырья.
37. Технология убоя птицы.
38. Методики определения качества кожи.
39. Особенности маркировки с сортировки тушек различных видов птицы.
40. Технология убоя скота в частном фермерском хозяйстве.
41. Международная организация по стандартизации.
42. Основные термины и определения, регламентируемые ФЗ РФ «О техническом регулировании».
43. Состояние мясной и молочной промышленности в Псковской области.

44. Оборудование для приёма и первичной обработки молока.
45. Технологические линии по убою скота.
46. Упаковка продуктов животного происхождения.
47. Классические виды упаковочных материалов.
48. Санитарная обработка технологического оборудования.
49. Взаимоотношения предприятий в мясной и молочной промышленности.

### Задания:

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

#### Вариант 1:

- 1: Какие кости животных обладают большей пищевой ценностью
  - a) - трубчатые
  - b) - губчатые
  - c) - плоские
  - d) - трубчато
  - e) -плоские
- 2: Назовите белок костной ткани животных
  - a) оссеин
  - b) коллаген
  - c) эластин
  - d) альбумин
  - e) глобулин
  - f) глютен
- 3: Какое количество минеральных веществ содержится в костной ткани животных
  - a) 28...53 %
  - b) 18...25 %
  - c) 55...62 %
  - d) 64...76 %
- 4: От чего зависит химический состав, пищевая ценность и промышленное значение соединительной ткани
  - a) соотношения коллагеновых и эластиновых волокон
  - b) содержания незаменимой аминокислоты триптофана
  - c) соотношения триптофана и оксипролина
  - d) соотношения полиненасыщенных и полинасыщенных жирных кислот
- 5: Чем определяется биологическая ценность животных жиров
  - a) наличием полиненасыщенных жирных кислот (олеиновой, линолевой, линоленовой, арахидоновой)
  - b) наличием полинасыщенных 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 полинасыщенных жирных кислот (миристиновой, пальмитиновой, стеариновой)
  - d) от наличия незаменимых аминокислот

- 7: По каким показателям определяют видовую принадлежность животного жира
- цвет
  - консистенция
  - температура плавления
  - содержание жирных кислот
  - температура кипения
  - содержание холестерина
- 8: Какие показатели характеризуют пищевую и биологическую ценность мяса
- количественное соотношение пищевых веществ
  - энергетическая ценность
  - коэффициент жиरोотложения
  - усвояемость
  - консистенция
  - содержание холестерина
- 9: Белково-качественный показатель мяса - это....
- отношение количества триптофана к количеству оксипролина
  - отношение количества незаменимой аминокислоты в продукте к количеству незаменимой аминокислоты в эталоне
  - аминокислотному скорр продукта
  - отношению количества углеводов к количеству белка
  - отношение количества заменимых аминокислот к количеству незаменимых
- 10: Какой вид мяса имеет наиболее высокий коэффициент использования
- свинина
  - говядина
  - баранина
  - крольчатина
  - мясо птицы
- 11: Что такое нутровка туши животного
- извлечение внутренних органов из туши
  - распиливание туши по средней линии
  - удаление из туши жировых отложений, извлечение желудка, кишечника
  - отделение головы от туши
- 12: В каком виде на перерабатывающие предприятия доставляют туши вынужденно убитых животных
- целыми
  - без головы и конечностей
  - с головой, без конечностей
  - четвертинами и полутушами
- 13: Укажите дефекты мяса
- ослизнение
  - закисание
  - пигментация
  - ожоги
  - тумак
  - кровавое кольцо
- 14: Укажите продолжительность хранения жира-сырца при температуре 0°C
- 2...3 суток
  - 1...1,5 суток
  - 4...5 суток
  - 8...10 суток (0)
- 15: Укажите критерии разделения субпродуктов на категории
- 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 °С
  - b. - 0 °С
  - c. - 5 °С
  - d. - 20 °С
- 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 °С
  - c. мясо животного в течение 12 ч после убоя
  - d. мясо, с температурой внутри мышц 0 до + 10 °С

25: Какое мясо имеет температуру в толще мышц от -1,5 до -3,0 °С

- 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 °С
  - b. -10 ... + 2 °С
  - c. +12 ... + 20 °С
  - d. -20 ... - 10 °С
- 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 °С
  - b. 50...70 °С
  - c. 80...100 °С
  - d. 30...50 °С
- 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 °С
  - b. 90...98 °С
  - c. 55...58 °С
  - d. 25...30 °С

### 3.5. Промежуточная аттестация

Форма проведения промежуточной аттестации по ПМ.05 – экзамен по модулю.

Обязательным является развёрнутый ответ обучающегося на вопросы билета и решение практикоориентированного задания.

**Время выполнения задания:** 60 минут на одного обучающегося.

**Оборудование:** бумага, шариковая ручка, ведомость.

**Вопросы к дифференцированному зачету по МДК.05.01. Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья**

1. Организация закупки сельскохозяйственной продукции и сырья.
2. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения (Проведение сортировки плодоовощного сырья).
3. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения (Определение качества зерна по действующим стандартам). Определение засоренности зерна.
4. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения (Определение качества картофеля по действующим стандартам).
5. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения (Проведение органолептической оценки плодов и овощей).
6. Измерение сельскохозяйственных продуктов и сырья.
7. Хранение сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.
8. Упаковка и транспортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.
9. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения. Расчет молока, поступившего на предприятие. Приёмка и оценка качества молока.
10. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения. Оценка и контроль качества сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения

**Вопросы к экзамену по ПМ.05**

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 Практикоориентированные задания по ПМ.05

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  $1029,5 \text{ кг/м}^3$ , температура -  $25^\circ\text{C}$ . Какова фактическая плотность молока?
16. Вычислите массу заготавливаемого молока, если объем его составляет  $43576 \text{ л}$ ; температура  $10^\circ\text{C}$ , фактическая плотность молока принимается за  $\rho_t = 1028,5 \text{ кг/м}^3$ .
17. Определите фактическую плотность молока если температура заготавливаемого молока  $11,5^\circ\text{C}$ . Плотность пробы этого молока  $\rho_t \text{ ср} = 1028,5 \text{ кг/м}^3$  при температуре  $18,5^\circ\text{C}$ .
18. Вычислите массу заготавливаемого молока, если объем составил  $57347 \text{ л}$ ; температура –  $10^\circ\text{C}$ ; фактическая плотность молока  $\rho_t = 1029,5 \text{ кг/м}^3$ .
122. . Вычислите среднее арифметическое значение плотности молока  $\rho_{\text{ср}}$  при  $20^\circ\text{C}$ , если для одной и той же пробы молока составили  $\rho_1 = 1027,63 \text{ кг/м}^3$  и  $\rho_2 = 1027,45 \text{ кг/м}^3$ .
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 сортного 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 жиротложение.
  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/м<sup>3</sup> ; молоко отнесено к 1 группе чистоты, бактериальная обсемененность по редуцтазной пробе 1-го класса, количество соматических клеток не более 500 тыс/см<sup>3</sup> , 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/м<sup>3</sup> ; молоко отнесено к 1 группе чистоты, бактериальная обсемененность по редуцтазной пробе 1-го класса, количество соматических клеток не более 500 тыс/см<sup>3</sup> , 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 редуцтазной пробе – 1 класс, температура 10°С;  $\rho = 1027 \text{ кг/м}^3$  . .

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?

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, обнаружившему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала. Показавшему умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой. Усвоившему основную и ознакомившемуся с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Усвоившему взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности. Проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющему предусмотренные в программе задания, усвоившему основную литературу, рекомендованную в программе, показавшему систематический характер знаний по дисциплине и способному к их самостоятельному пополнению, и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценку **«удовлетворительно»** заслуживает обучающийся, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учёбы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. А также допустившим погрешности в ответе на вопросы и при выполнении заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, обнаружившему значительные пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

## Список рекомендуемой литературы:

### Основная литература

1. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для сред. проф. образования / З. П. Матюхина. - 7-е изд., испр. - Москва : Академия, 2016. - 333 с. : цв. ил. - (Профессиональное образование. Повар, кондитер). - Библиогр.: с. 330. - ISBN 978-5-4468-3304-7 : 848-82.

### Дополнительная литература

1. Казначевская, Г. Б. Менеджмент : учебник для студ. экон. колледжей и сред. спец. учеб. заведений по спец. "Менеджмент (по отраслям)" / Г. Б. Казначевская. - Москва : КноРус, 2016. - 240 с. - (Среднее профессиональное образование) (ФГОС 3+). - Электронно-библиотечная система ВООК.ру. - Библиогр.: с. 238-240. - ISBN 978-5-406-02344-0 : 495-00

### Интернет ресурсы:

1. Научный журнал «Аграрная наука» [http:// www.agrovetpress@inbox.ru](http://www.agrovetpress@inbox.ru)
2. Научно технический журнал «Инженер» [http:// www.inzhener.narod.ru](http://www.inzhener.narod.ru)
3. Картофеле- и овощехранилище - [www.bibliotekar.ru/spravochnik-44/14.htm](http://www.bibliotekar.ru/spravochnik-44/14.htm)
4. Журнал «АграрийПлюс» - [www.agrariy-plus.ru](http://www.agrariy-plus.ru)
5. Журнал «Мясное и молочное скотоводство» - [www.myaso-portal.ru/](http://www.myaso-portal.ru/)
6. Журнал агроменеджмента «Новое сельское хозяйство» - [www.nsh.ru/tag/zhivotnovodstvo](http://www.nsh.ru/tag/zhivotnovodstvo)
9. Хранилища для плодов и овощей <http://ref.unipack.ru/19/>
10. Коллекция рефератов - [ballov.qip.ru > referats/preview/96719/](http://ballov.qip.ru/referats/preview/96719/)
11. Технологическое оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции - [www.aboutcompany.ru/company.php](http://www.aboutcompany.ru/company.php)