

Министерство образования и науки Тамбовской области
Тамбовское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Мичуринский агросоциальный колледж»
(ТОГБПОУ «Мичуринский агросоциальный колледж»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

«22» 04

О.В. Котельникова
2025 г.

**Фонд оценочных средств
профессионального модуля
ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик
сельскохозяйственных продуктов и сырья
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
35.02.20 Технология производства первичной переработки и хранения
сельскохозяйственной продукции**

РАССМОТРЕНО

На заседании методического совета

Протокол № 8 от 22.04. 2025 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 35.02.20 Технология производства первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Разработчик:

Ганьшина С.И., методист ТОГБПОУ «Мичуринский агросоциальный колледж»

Протокол № 8 от 22.04 2025 г.

Председатель  С.В. Казанков

Согласовано:

Зам. директора по УПР

 С.Ю. Гусельникова

« 22 » 04 2025 г.

I. Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья, и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП-П в целом.

В рамках оценочных материалов результатов освоения рабочей программы осуществляется оценка результатов практической подготовки обучающихся.

Оценка результатов практической подготовки осуществляется в образовательной организации (в колледже) и (или) на предприятии, в организации.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю.

1.2 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 03.01. Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	Экзамен
УП.03.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП.03.01 Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	Экзамен квалификационный

2. Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения:

МДК. 03.01. Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

Таблица 1

Наименование объектов контроля и оценки (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии и с учебным планом)
Профессиональные компетенции			
ПК 1.1. Планировать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ	устанавливать последовательность и сроки проведения технологических операций, в том числе с учетом фактических погодных условий	Устные ответы, тестирование. Практические работы самостоятельная работа	ЭКЗАМЕН

ПК1.2 Организовывать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ.	определять виды и объем работ для растениеводческих бригад (звеньев, работников) на смену и выдавать задания бригадам (звеньям, работникам); готовить материалы для инструктажа работников растениеводческих бригад по выполнению производственных заданий с учетом специфики заданий и конкретных условий их выполнения; анализировать особенности и уровень профессиональной подготовки работников, для которых проводится инструктаж; проводить инструктаж с учетом особенностей и уровня профессиональной подготовки работников и степени сложности задач; осуществлять обратную связь для оценки понимания работниками содержания инструктажа; выбирать приемы, методы, подходы, алгоритмы выполнения производственных заданий с учетом технологии возделывания сельскохозяйственных культур		
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.	выбирать и применять методы контроля качества выполнения технологических операций; выявлять дефекты и недостатки в проведении технологических операций; определять пути их устранения; организовывать работы по устранению дефектов и недостатков		
ПК 1.4. Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства.	выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала; определять качество семян; определять биологический урожай и анализировать его структуру		
ПК 1.5. Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства	осуществлять приемы первичной переработки (сушка, сортировка, калибровка, ферментация и		

	др.) и хранения продукции с соблюдением правил безопасности		
ПК 1.6. Формировать первичную отчетность по результатам выполнения работ, в том числе в электронном виде.	анализировать информацию для составления первичной отчетности; представлять информацию для составления первичной отчетности в соответствии с правилами		
Общие компетенции			
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	демонстрация интереса к будущей профессии.	Устные ответы, тестирование. Лабораторные и практические работы самостоятельная работа фронтальный устный опрос	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Извлечение и анализ информации из различных источников; использование различных способов поиска информации; применение найденной информации для решения профессиональных задач		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Применяет современную научную профессиональную терминологию. Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования. Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформляет бизнес-план. Рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования. Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Презентует бизнес-идею, определяет источники финансирования		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организует работу коллектива и команды. Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в		

	ходе профессиональной деятельности.		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Описывает значимость своей специальности 35.02.16 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования. применять стандарты антикоррупционного поведения. Проявляет толерантность в рабочем коллективе. Применяет стандарты антикоррупционного поведения.		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Соблюдает нормы экологической безопасности. Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. Осуществляет работу с соблюдением принципов бережливого производства. Организует профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.		

3. Фонд оценочных средств

3.1. Задания для текущего контроля по МДК. 03.01. Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

3.1.1. Задания для устного опроса по разделу 1

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, подвергнувшееся 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.
- 43.

3.1.2. 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 оС;
- г) 130-140 оС.

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 °C;
 - б) 45-50 °C;
 - в) 75-80 °C;
 - г) 95-100 °C.
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.

3.1.3. 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 продуктов.
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.

3.1.4. 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
- в) - плоские
- г) - трубчато
- д) -плоские

2: Назовите белок костной ткани животных

- а) оссеин
- б) коллаген
- в) эластин
- г) альбумин
- д) глобулин
- е) глютен

3: Какое количество минеральных веществ содержится в костной ткани животных

- а) 28...53 %
- б) 18...25 %
- в) 55. 62 %
- г) 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
- в) соотношения триптофана и оксипролина
- г) соотношения полиненасыщенных и полинасыщенных жирных кислот

5: Чем определяется биологическая ценность животных жиров

- а) наличием полиненасыщенных жирных кислот (олеиновой, линолевой, линоленовой, арахидоновой)
- б) наличием полинасыщенных жирных кислот (миристиновой, пальмитиновой, стеариновой)
- в) консистенцией, запахом, цветом
- г) стойкостью к порче (гидролизу, окислению, осаливанию)

6: От чего зависит консистенция животного жира

- а) от соотношения насыщенных и ненасыщенных жирных кислот
- б) от наличия полиненасыщенных жирных кислот (олеиновой, линолевой, линоленовой, арахидоновой)
- в) от наличия полинасыщенных жирных кислот (миристиновой, пальмитиновой, стеариновой)
- г) от наличия незаменимых аминокислот

7: По каким показателям определяют видовую принадлежность животного жира

- а. цвет
- б. консистенция
- в. температура плавления
- г. содержание жирных кислот
- д. температура кипения
- е. содержание холестерина

8: Какие показатели характеризуют пищевую и биологическую ценность мяса

- а. количественное соотношение пищевых веществ
- б. энергетическая ценность
- в. коэффициент жиरोотложения
- г. усвояемость
- д. консистенция
- е. содержание холестерина

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

- а. отношение количества триптофана к количеству оксипролина
- б. отношение количества незаменимой аминокислоты в продукте к количеству незаменимой аминокислоты в эталоне
- в. аминокислотному скорр продукта
- г. отношению количества углеводов к количеству белка
- д. отношение количества заменимых аминокислот к количеству незаменимых

10: Какой вид мяса имеет наиболее высокий коэффициент использования

- а. свинина
- б. говядина
- в. баранина
- г. крольчатина
- д. мясо птицы

11: Что такое нутровка туши животного

- а. извлечение внутренних органов из туши
- б. распиливание туши по средней линии
- в. удаление из туши жировых отложений, извлечение желудка, кишечника
- г. отделение головы от туши

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

- а. целыми
- б. без головы и конечностей
- в. с головой, без конечностей
- г. четвертинами и полутушами

13: Укажите дефекты мяса

- а. ослизнение
- б. закисание
- в. пигментация
- г. ожоги
- д. тумак
- е. кровяное кольцо

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

- а. 2...3 суток
- б. 1...1,5 суток
- в. 4...5 суток
- г. 8...10 суток (0)

15: Укажите критерии разделения субпродуктов на категории

- а. пищевая ценность и вкусовые достоинства
- б. строение и особенности обработки
- в. термическое состояние
- г. химический состав
- д. пищевая ценность и термическое состояние
- е. пищевая ценность и особенности обработки

16: При клеймении на какую говядину ставится квадратное клеймо

- а. второй категории
- б. первой категории
- в. тощей упитанности
- г. нестандартную говядину

17: Какой из перечисленных отрубов свинины не относится к первому сорту

- а. рулька
- б. корейка
- в. окорок
- г. голяшка

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

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

19: У какого вида животных подкожный жир называется "здоров"

- а. крупный рогатый скот
- б. свиньи
- в. мелкий рогатый скот
- г. кабаны
- д. олени

20: Как называют субпродукты, содержащие много коллагена

- а. клейдающие
- б. полноценные
- в. мякотные
- г. технические
- д. костные

21: Какой из перечисленных субпродуктов не относится к мякотным

- а. свиной желудок
- б. легкие
- в. мозги
- г. печень

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

- а. - 10 °С
- б. - 0 °С
- с. - 5 °С
- d. - 20 °С

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

- а. плечевая часть
- б. пашина
- с. задняя голяшка
- d. поясничная часть

24: Что такое парное мясо

- а. мясо, не потерявшее животного тепла в течение 6 часов после убоя
- б. мясо, с температурой внутри мышц +10...+25 °С
- с. 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

- а. переохлажденное
- б. охлажденное
- с. замороженное
- d. подмороженное

Вариант 2

1: Какой способ обработки снижает специфический запах мяса животных- производителей

- а. посол
- б. замораживание
- с. охлаждение
- d. размораживание

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

- а. три
- б. два
- с. четыре
- d. один

3: В каком случае животные не подлежат приемке на мясоперерабатывающем предприятии

- а. доставленные без сопроводительных документов
- б. доставленные без акта о выбраковке
- с. 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

3.2. Промежуточная аттестация

Форма проведения промежуточной аттестации по ПМ.03 – экзамен по модулю.

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

3.2.1. Вопросы для подготовки к квалификационному экзамену по МДК.03.01.

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. Приемка и оценка качества молока.
10. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения. Оценка и контроль качества сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения

3.2.2. Вопросы к экзамену по ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

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.

3.2.3. Практикоориентированные задания по ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

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 $\rho_t = 1028,5 \text{ кг/м}^3$.
17. Определите фактическую плотность молока если температура заготавливаемого молока 11,5°C. Плотность пробы этого молока $\rho_t \text{ ср} = 1028,5 \text{ кг/м}^3$ при температуре 18,5°C.
18. Вычислите массу заготавливаемого молока, если объем составил 57347 л; температура – 10°C; фактическая плотность молока $\rho_t = 1029,5 \text{ кг/м}^3$. 122. . Вычислите среднее арифметическое значение плотности молока $\rho_{\text{ср}}$ при 20°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 молока несортным?
27. Какая бактериальная обсемененность характеризует молоко высшего сорта? Температура заморозки сортного молока.
28. Плотность молока высшего сорта. Биологическое свойство молока, способствующее задерживанию развитие 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/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 коженное сырьё. 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- программногo материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.