

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 12.10.2022 11:58:16

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fdeb23726a1609064403508986ab6255891f288f915a15517ae

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

«16»05.2022 г., протокол №9а

Зав. кафедрой



Н.Б. Ордина

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства

(наименование дисциплины)

Специальность 36.02.02 Зоотехния

(код и наименование направления подготовки)

**ЗООТЕХНИК**

Квалификация (степень) выпускник

п. Майский, 2022

Фонд оценочных средств учебной дисциплины/междисциплинарного курса/профессионального модуля разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **36.02.02 Зоотехния**, методических указаний «О разработке фонда оценочных средств по дисциплинам/междисциплинарным курсам/профессиональным модулям, входящим в основные профессиональные образовательные программы».

Организация-разработчик: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»

Составитель: преподаватель кафедры технологии производства и переработки с-х продукции Мартынова Е.Г.



---

Подпись

Эксперт (преподаватели смежных дисциплин (курсов): доцент кафедры технологии производства и переработки с-х продукции Мирошниченко И.В.



---

Подпись

**Экспертное заключение**  
**на фонд оценочных средств по профессиональному модулю**  
**ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства**  
*(индекс, наименование ПМ)*  
**для промежуточной аттестации**

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО  
**36.02.02 Зоотехния**  
*(код, наименование специальности)*

Представленный фонд оценочных средств (ФОС) по ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства соответствует требованиям ФГОС СПО. *(индекс, наименование ПМ)*

Предлагаемые составителями формы и средства промежуточного контроля соответствуют целям и задачам реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 36.02.02 Зоотехния.  
*(код, наименование специальности)*

Оценочные средства для промежуточной аттестации представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным требованиям формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в образовательном процессе.

Директор ООО «Мясокомбинат  
Бессоновский»

« 11 » 04 2022 г.

(подпись) **Резанов С.А.**



The stamp is circular and contains the following text: 'ООО «МЯСОКОМБИНАТ БЕССОНОВСКИЙ»', 'ИНН 37/0210309', 'ОГРН 1133130001212', and 'Бессоновская область \* Организация'.

**Паспорт фонда оценочных средств по профессиональному модулю  
ПМ.03 «Хранение, транспортировка и реализация продукции животно-  
водства»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) профессионально модуля	Код контролируе- мой компетен- ции (или ее ча- сти)	Наименование оценочного средства
	<b>Раздел ПМ 03 Хранение, транспорти- ровка и реализация про- дукции животноводства</b>		
1	<b>Раздел 1. Технология хра- нения, транспортировки и реализации продукции животноводства</b>	ОК 1-ОК 9, ПК 3.1- 3.5.	Собеседование, те- стирование, решение кейс-задач
2	<b>Раздел 2. Оборудование для хранения продуктов животноводства</b>	ОК 1-ОК 9, ПК 3.1- 3.5.	Собеседование, те- стирование
3	Контрольная работа по МДК 03.01 «Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства»	ОК 1-ОК 9, ПК 3.1- 3.5.	Вопросы для кон- трольной работы
4	Производственная практика (по профилю специаль- ности) ПП 03.01	ОК 1-ОК 9, ПК 3.1- 3.5.	Отчет по производ- ственной практике (по профилю специ- альности), дневник, характеристика, атте- стационный лист
5	Экзамен (квалификацион- ный) по профессионально- му модулю	ОК 1-ОК 9, ПК 3.1- 3.5.	Задание к экзамену (квалификационному)

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

## **Кейс-задача**

по МДК 03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации про-  
дукции животноводства

### **Раздел 1. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства**

#### **Задание (я):**

1. При хранении полутуш в холодильной камере, обнаружено ослизне-  
ние мяса.

- проанализируйте создавшуюся ситуацию.
- что могло явиться причиной данных изменений мяса?

2. На мясокомбинате после холодильной обработки полутуш и хране-  
ния обнаружено несколько полутуш, подвергнутых плесневению. Все режи-  
мы хранения были соблюдены.

- проанализируйте создавшуюся ситуацию.
- какие меры по устранению можно применить?

3. Сделайте вывод о партии молока, отобранного на рынке, результа-  
ты лабораторного исследования которого таковы:

- органолептические: цвет – белый, с синеватым оттенком по краям;  
запах – неопределенный, консистенция (ногтевая проба) – густого молока, с  
маленькими белыми крупинками; вкус слегка горьковат; жирность по Гербе-  
ру – 2,2 %; кислотность – 180 Тернера; удельный вес (плотность) по лакто-  
денсиметру 1,035 г/см<sup>3</sup> при температуре 20<sup>0</sup>С.

4. При приемке партии свиней в количестве 30 голов общей массой  
2500 кг приемщик не согласился принять свиней по весу, указанному в гур-  
товой ведомости. Как выйти из сложившейся ситуации и какой будет зачет-  
ная масса убойных животных?

5. При приемке партии свиней в количестве 45 голов общей живой  
массой 3500 кг приемщик не согласился с оценкой категории упитанности  
животных. Как выйти из сложившейся ситуации и кто будет нести дополни-  
тельные расходы?

6. Во время хранения в холодильной камере произошло изменение цвета мяса. Параметры холодильной обработки соответствуют требованиям.

- проанализируйте создавшуюся ситуацию
- что повлекло изменение цвета?

7. На мясоперерабатывающем предприятии в результате размораживания предварительно замороженное мясное сырье приобрело темную окраску и жесткую консистенцию, кроме того волокна отделялись друг от друга, были рыхлыми. Назовите причины создавшейся ситуации и способы устранения.

8. На реализацию поступила партия молока, на маркировке которого была нанесена следующая информация:

Молоко питьевое пастеризованное 3,2% жира, объем 1 литр;

Производитель: ООО «Молочный завод № 1»; тел. 55-55-55

Состав: изготовлено из молока коровьего пастеризованного; ГОСТ Р2090-2003

Пищевая ценность (содержание в 100 гр. продукта) жир – 3,2 г; белок – 2,8г; углеводы – 4,7 г; энергетическая ценность 58,8 ккал.

Произведено (час, число, месяц): 12.11.18

Оценить полноту информации о товаре, доведенную до потребителя.

9. Органолептическое исследование вареной колбасы показало: внешний вид без особенностей, оболочка серого цвета, слегка влаж, запах и вкус кисловаты, расцветка фарша серая, фарш однороден, с воздушными пустотами серого цвета, консистенция фарша рыхлая. Химический анализ : соль кухонная – 2%, нитриты – 0,005%, влага – 75%, крахмал – 2,5%. Дать оценку доброкачественности вареной колбасы.

10. При замораживании и трёхмесячном хранении тушек кур, упакованных в полимерную плёнку, масса их составила 998,5 кг. Нормы убыли продукции, упакованной в полимерную плёнку – 0,05% в месяц. Рассчитайте первоначальную массу партии.

11. Определить зачетную живую массу животных с учетом всех скидок, если коровы доставлены из района, отдаленного от мясокомбината на расстоянии 130 км. В товарно-транспортной накладной указаны данные двух коров живой массой каждая 500 кг и одна корова (во второй половине стельности) живой массой 570 кг.

12. При приемке 5 выбракованных коров средней живой массой 480 кг была установлена дополнительная скидка на навал в количестве 0,9%. Жи-

вотных доставили с расстояния 40 км. Какой будет зачетная масса убойных животных?

13. На мясоперерабатывающее предприятие поступили 50 голов молодняка крупного рогатого скота средней живой массой 400 кг из откормочного хозяйства, расположенного на расстоянии 80 км от МПП. Задержка приемки скота составила 3 часа. Какой будет зачетная масса убойных животных?

14. При приемке партии свиней в количестве 20 голов общей живой массой 2200 кг приемщик не согласился принять свиней по весу, указанному в гуртовой ведомости. Как выйти из сложившейся ситуации и какой будет зачетная масса убойных животных?

**Критерии оценок:**

- оценка «зачтено»: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное с единичными ошибками, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в т.ч. из лекционного курса), с необходимым схематическими изображениями и демонстрациями на анатомических препаратах, с правильным и свободным владением анатомической терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие.

- оценка «не зачтено»: ответ на вопрос задачи дан не правильный. Объяснение хода ее решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования (в т.ч. лекционным материалом), без умения схематических изображений и демонстраций на анатомических препаратах или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют.

Составитель \_\_\_\_\_  
(подпись)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.

Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

### **Вопросы для коллоквиума, собеседования**

по МДК 03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации про-  
дукции животноводства

#### **Раздел 1. Технология хранения, транспортировки и реализации продук- ции животноводства**

1. Порядок транспортировки и реализации убойных животных.
2. Нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации мяса и мясопродуктов.
3. Хранение, транспортировка и реализация молока и молочных продук-  
тов в разные сезоны года.
4. Качественные показатели молока и молочной продукции и методы их  
определения.
5. Стандартизация и подтверждение качества мясопродуктов.
6. Изменения в мясе в процессе хранения.
7. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов.
8. Усушка при охлаждении и хранении охлажденного мяса.
9. Способы продления сроков хранения охлажденного мяса.
10. Технология хранения мяса птицы
11. Технология хранения и транспортировки пищевых яиц и сухих яич-  
ных продуктов.
12. Технология хранения и транспортировки вареных колбас
13. Технология сублимирования мяса и мясопродуктов
14. Технология хранения мяса на холодильных складах
15. Первичная обработка, хранение и транспортировка молока
16. Технология хранения кисломолочных продуктов
17. Технология хранения сгущенных молочных консервов
18. Технология хранения и транспортировки сыра
19. Технология хранения и транспортировки сливочного масла
20. Методы исследования качества мяса и мясопродуктов в процессе хра-  
нения
21. Изменения в молоке и молочных продуктах в процессе хранения
22. Изменения происходящие в мясе при размораживании. Способы раз-  
мораживания.

#### **Раздел 2. Оборудование для хранения продуктов животноводства**

23. Принцип работы универсальной термокамеры и дымогенератора.
24. Конструкция и принцип работы фаршемешалок.



25. Аппараты для охлаждения и нагрева молока.
26. Аппараты для стерилизации молочных продуктов.
27. Установки для вакуум-термической обработки молока.
28. Строительные и изоляционные конструкции.
29. Размещение продукции на складах и складах-холодильниках.
30. Воздушные скороморозильные аппараты.
31. Плиточные морозильные аппараты.
32. Особенности охлаждения и замораживания продуктов в холодильных камерах.

### **Критерии формирования оценок для коллоквиума, собеседования**

Оценка **«отлично»** выставляется, если работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснована, в работе присутствуют ссылки на специализированную литературу, мнения известных учёных в данной области. Студент работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснована, в работе присутствуют ссылки на специализированную литературу, мнения известных учёных в данной области.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если студент выполнил задание, однако не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если студент не выполнил задание, или выполнил его формально, ответил на заданный вопрос, при этом не ссылаясь на мнения учёных, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель доклада не достигнута.

Составитель \_\_\_\_\_  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Кафедра «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции»

**Тестовые задания**

по МДК В303.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации про-  
дукции животноводства

**Раздел 1. Технология хранения, транспортировки и реализации  
продукции животноводства**

- 1. Стабилизатором окраски мяса являются ...**
  - поваренная соль
  - нитрит натрия
  - уксусная кислота
  - лимонная кислота
- 2. Продолжительность холодного копчения мясopодуKтов**
  - 5-7 суток
  - 3-5 суток
  - 12-72 часа
  - 10-12 суток
- 3. Охлажденное мясо имеет температуру внутри мышц....**
  - от 0 до + 4 °C
  - не выше + 12 °C
  - ниже -10 °C
  - от 0 до - 4 °C
- 4. Температура стерилизации мясных баночных консервов ...**
  - 130-150 оC
  - 110-130 оC
  - 100-110 оC
  - 90-99 оC
- 5. Замороженное мясо имеет температуру в толще мышц....**
  - 0оC
  - не выше -8оC
  - не выше -5оC
  - не ниже -20оC
- 6. Чтобы ускорить процесс посола необходимо ...**
  - Провести массажирование
  - Охладить рассол
  - Увеличить концентрацию рассола
- 7. Физико - химический способ консервирования мяса включает ....**
  - Копчение
  - Посол
  - Варку
  - Замораживание
- 8. Наиболее высокий процент выхода жилованного мяса получают из ...**
  - Баранины
  - Говядины
  - Свинины
  - Птицы

**9. Биологическая ценность белков мяса зависит от содержания в них:**

- ненасыщенных жирных кислот;
- незаменимых аминокислот;
- гликогена;
- заменимых аминокислот.

**10. Мясо считается подмороженным, если температура внутри мышц бедра на глубине 6 см составляет, °С:**

- 3...-5;
- 1...-3;
- 0-2;
- 2-4.

**11. В туше крупного рогатого скота содержание мышечной ткани составляет:**

- 55-60%;
- 45-50%;
- 35-45%;
- 65-70%.

**12. Интенсивность окраски мяса убойного скота зависит от содержания в мясе:**

- миозина;
- миоальбумина;
- миоглобина;
- гликогена.

**13. Для производства солено-копченых изделий предпочтительно используют:**

- говядину 1 категории;
- говядину 2 категории;
- мясо бубалцев;
- мясо молодняка.

**14. Под посолом понимают:**

- обработку мяса поваренной солью и выдержку его в течение определенного времени;
- интенсификацию процесса образования окраски;
- сохранение pH мяса на уровне, неблагоприятном для развития гнилостных микроорганизмов.

**15. Основным структурным элементом мышечной ткани являются:**

- мышечные волокна;
- жировые клетки;
- зерна гликогена;
- микрофибриллы.

**16. Какие консервы содержат больше углеводов:**

- мясные;
- мясорастительные;
- из субпродуктов.

**17. Наибольшую пищевую ценность в составе мяса представляют:**

- жировая ткань;
- мышечная ткань;
- кровь;
- плотная соединительная ткань

**18. Наибольший убойный выход имеют:**

- лошади;
- крупный рогатый скот;
- овцы;
- свиньи

**19. Обвалка мяса - это...**

- отделение жил и мелких косточек от мяса
- обработка мяса сухой поваренной солью или ее раствором
- разделка туш на полутуши и четвертины
- отделение мяса (мягких тканей) от костей

**20. К охлажденному относится мясо с температурой внутри мышц....**

- от 0 до + 4 °С
- не выше + 12 °С
- ниже -10 °С
- от 0 до - 4 °С

**21. "Тузлукование» -это консервирование шкур**

- пресно-сухим способом
- сухой солью (в расстил)
- сухо-осетельным способом

- в рассоле

**22. «Крупон» снимается с .....**

- с боковой части, ребер, окороков и лопаток
- с грудной части, ребер, шеи

- с хребтовой части, окороков и лопаток
- с грудной части, окороков и лопаток

**23. Нитрит натрия вводят в фарш с целью...**

- придания фаршу определенных органолептических свойств
- придания фаршу свойств, необходимых при формовании колбасных батонов

- придания мясу красного цвета, которое обесцвечивается после посола
- ускорения процесса созревания мяса

**24. Содержание воды в мясе ...**

- 20-40%
- 80-90%
- 40-50%
- 38-78%

**25. Мясные баночные консервы - это...**

- мясопродукты из говядины и свинины - варенные и копчено-варенные закупоренные в банки
- мясопродукты, герметически закупоренные в банки и подвергнутые стерилизации или пастеризации
- мясопродукты из мясного и не мясного сырья, подвергнутые пастеризации и закупоренные в банки
- мясопродукты из мясного сырья и субпродуктов, подвергнутые тепловой обработке при температуре 95°С

**26. Химический состав и пищевая ценность соединительной ткани зависят от**

- соотношения полиненасыщенных и полинасыщенных жирных кислот
- содержания незаменимой аминокислоты триптофана
- соотношения триптофана и оксипролина

- соотношения коллагеновых и эластиновых волокон

**27. Наиболее высокий коэффициент использования имеет .....**

- Баранина
- Говядина
- свинина
- мясо птицы

**28. Нутровка туши животного - это ...**

- разрез брюшины по средней линии живота
- извлечение внутренних органов из туши
- удаление из туши жировых отложений, извлечение желудка, кишечника
- отделение головы от туши

**29. Физико - химический способ консервирования мяса - это ...**

- Копчение
- Посол
- Варка
- Замораживание

**30. Наибольшая продолжительность хранения мяса**

- Подмороженного
  - Охлажденного
  - Остывшего
  - Замороженного
31. Сухая соль используется только при посоле....
- Смешанном
  - Мокром
  - Сухом
  - Сухо-соленом
32. Белково-качественный показатель мяса - это....
- отношению количества углеводов к количеству белка
  - отношению количества незаменимой аминокислоты в продукте к количеству незаменимой аминокислоты в эталоне
  - отношению количества заменимых аминокислот к количеству незаменимых
33. Видовую принадлежность животного жира определяют по ...
- температуре плавления
  - содержанию холестерина
  - цвету и консистенция
  - температуре кипения
34. Парное мясо имеет температуру внутри мышц ...
- +10...+25 °C
  - +35...+37 °C
  - 0 до + 10 °C
35. Соленое кишечное сырье хранят при ....
- +12 ...+ 20, °C
  - -1,0...+2°C
  - -2...+ 5°C
  - -20...-10°C
36. Наиболее ценным является ...
- Поясничная часть
  - Пашина
  - Задняя голяшка
  - Плечевая часть
37. Продолжительность горячего копчения мясопродуктов ...
- 36 часов
  - 48 часов
  - 12-18 часов
  - 12-18 часа
38. Температура стерилизации при изготовлении мясных консервов ...
- 130-150 оC
  - 110-130 оC
  - 100-110 оC
  - 90-99 оC
39. Продолжительность шпарки свиных туш, мин:
- 3-5;
  - 4-6;
  - 5-7;
  - 7-8
40. Жесткий режим шпарки тушек птицы, оC:
- 50-52;
  - 52-54;
  - 54-56;
  - 58-65.
41. Массовая доля белка в мясе в среднем составляет, %:

- 15-17;
  - 17-20;
  - 20-22;
  - 22-24.
- 42. Замороженное мясо имеет температуру в толще мышц не более, °С;**
- -3;
  - -6;
  - -8;
- 43. Химический состав молока?**
- Вода, белки, жиры, углеводы, минеральные вещества.
  - Вода, белки, жиры, кислород, минеральные вещества.  
Вода, белки, жиры, углеводы, минеральные вещества.
  - Вода, белки, жиры, крахмал, минеральные вещества.
- 44. Какими свойствами обладает молоко?**
- Химические, физические, бактерицидные, технологические, органолептические
  - Бактерицидные, физические, витаминные, химические, космические
  - Химические, кисломолочные, бактерицидные, органолептические, физические
  - Химические, физические, органолептические, противогнилостные, термостойкие
- 45. Каков средний показатель содержания сухого вещества и воды в молоке?**
- Вода – 57-59%, сухое вещество – 41-43%.
  - Вода – 83-89%, сухое вещество – 11-17%.
  - Вода – 11-13%, сухое вещество – 87-89%.
  - Вода 88-89%, сухое вещество 11-13%.
- 46. Какой средний процент жира и белка в молоке?**
- Жир – 3,2%, белок – 3,6%.
  - Жир – 3,7%, белок – 3,0%.
  - Жир – 3,4%, белок – 2,8%.
  - Жир 4,7%, белок 3,8%.
- 47. Показатели плотности и кислотности сортового молока.**
- Плотность – 1,027 и выше, кислотность – 16-20°Т
  - Плотность – 1,018 и выше, кислотность – 16-22°Т
  - Плотность – 1,025 и выше, кислотность – 14-20°Т
  - Плотность 1,038 и выше, кислотность 18-24°Т
- 48. Технологические операции, выполняемые при первичной обработке молока.**
- Очистка, охлаждение, гомогенизация
  - Очистка, нормализация
  - Нормализация, охлаждение, пастеризация
  - Очистка, охлаждение
- 49. Органолептические свойства молока.**
- Вкус, цвет, запах, консистенция
  - Вкус, свертываемость, запах, консистенция
  - Вкус, цвет, термостойчивость, консистенция
  - Вкус, цвет, вязкость, консистенция
- 50. Методы механической обработки молока.**
- Гомогенизация, пастеризация, нормализация, сгущение.
  - Гомогенизация, сепарирование, нормализация, сгущение.
  - Очистка, сепарирование, гомогенизация, мембранная обработка
  - Гомогенизация, термизация, нормализация, сгущение.
- 51. Какое брожение используется при производстве простокваши и йогурта?**
- Молочнокислородное
  - Маслянокислородное
  - Спиртовое
  - Смешанное
- 52. Параметры стерилизации молока при одноступенчатом способе.**

- 110-120°C 15-30 мин
  - 140-145°C 5-10 мин
  - 115-135°C 2 час.
  - 110-120°C 3-4 час.
- 53. Параметры тепловой обработки молока при производстве топленого молока.**
- 95-99°C 3-4 час
- 110-120°C 20-30 мин.
  - 72-74°C 15 сек.
  - 83-85°C 15-20 мин.
- 54. Какие основные виды молочнокислых бактерий входят в состав заквасок?**
- Молочнокислые стрептококки, болгарская и ацидофильная палочка, пропионовокислые бактерии
  - Маслянокислые бактерии, болгарская и ацидофильная палочка, сливочный стрептококк
  - Плесневые грибки, болгарская и ацидофильная палочка, сливочный стрептококк
  - Молочнокислые стрептококки, болгарская и ацидофильная палочка, сливочный стрептококк
- 55. Какие существуют основные способы коагуляции белка при производстве творога?**
- +Кислотный, сычужно-кислотный
  - -Сычужно-кислотный, традиционный
  - -Кислотный, смешанный
  - -Пропионовокислый, сычужно-кислотный
- 56. На чем основано современное промышленное консервирование молока?**
- На абиозе и на анабиозе
  - На пастеризации и стерилизации
  - На пастеризации и абиозе
  - На анабиозе и использовании антибиотиков
- 57. Какими способами определяют термоустойчивость молока?**
- Коагуляционная проба, хлоркальциевая проба, алкогольная проба
  - Кислотно-кипятильная проба, бродильная проба, алкогольная проба
  - Кислотно-кипятильная проба, хлоркальциевая проба, алкогольная проба
  - Пастеризационная проба, хлоркальциевая проба, алкогольная проба
- 58. Норма содержания влаги в сухом молоке**
- 4 %
  - 2%
  - 7%
  - 5%
- 59. Какие соли-стабилизаторы используются для повышения термоустойчивости молока?**
- Лимоннокислые соли калия и натрия и калийная селитра
  - Сернокислые и аммонийные соли калия и натрия
  - Сернокислые и фосфорнокислые соли калия и натрия
  - Лимоннокислые и фосфорнокислые соли калия и натрия
- 60. Оптимальная температура выпаривания молока до массовой доли сухих веществ 25-35%.**
- 60-65 °C
  - 70-75 °C
  - 45-55 °C
  - 50-60 °C
- 61. Режимы пастеризации молока при производстве вологодского масла**
- 90-93°C 5 мин.
  - 100-105°C 5 мин.
  - 95-98°C 20 мин.
  - 95-98°C 10 мин
- 62. Режимы стерилизации сгущенного молока**
- 126-137°C, 5-7 мин
  - 110-120°C, 11-15 мин
  - 116-117°C, 15-17 мин
  - 106-107°C, 15-17 мин

**63. Как проводится стандартизация молока при производстве молочных консервов?**

- По содержанию жира в готовом продукте и сырье
- По равенству соотношения жир/СОМО в готовом продукте и сырье
- По содержанию белка в готовом продукте и сырье
- По содержанию сухого вещества в готовом продукте и сырье

**64. Режимы и срок хранения сметаны**

- $8 \pm 2^\circ\text{C}$ , 2 суток
- $4 \pm 2^\circ\text{C}$ , 7 суток
- $10 \pm 2^\circ\text{C}$ , 72 часа
- $4 \pm 2^\circ\text{C}$ , 15 суток

**65. Температурная обработка молока.**

- Гомогенизация, пастеризация, охлаждение, замораживание
- Стерилизация, нормализация, охлаждение, замораживание
- Стерилизация, пастеризация, охлаждение, замораживание
- Смешивание, пастеризация, охлаждение, замораживание

**66. Последовательность технологических операций производства сгущенного стерилизованного молока.**

- Приемка молока, очистка, стабилизация солевого состава, гомогенизация, пастеризация, сгущение, пробная стерилизация, розлив и закатка, стерилизация, проверка на стерильность, хранение
- Приемка молока, очистка, пастеризация, сгущение, стабилизация солевого состава, гомогенизация, пробная стерилизация, розлив и закатка, стерилизация, проверка на стерильность, хранение
- Приемка молока, очистка, стабилизация солевого состава, пастеризация, сгущение, гомогенизация, пробная стерилизация, розлив и закатка, стерилизация, проверка на стерильность, хранение
- Приемка молока, очистка, пастеризация, сгущение, гомогенизация, пробная стерилизация, розлив и закатка, стабилизация солевого состава, стерилизация, проверка на стерильность, хранение

**67. Последовательность технологических операций при производстве сметаны.**

- Приемка сырья, сепарирование молока, нормализация сливок, пастеризация, гомогенизация, охлаждение, фасование и упаковывание, заквашивание и сквашивание сливок, охлаждение и созревание сметаны
- Приемка сырья, пастеризация, гомогенизация, сепарирование молока, нормализация сливок, пастеризация, охлаждение, заквашивание и сквашивание сливок, фасование и упаковывание, охлаждение и созревание сметаны
- Приемка сырья, сепарирование молока, нормализация сливок, пастеризация, заквашивание и сквашивание сливок, гомогенизация, охлаждение, фасование и упаковывание, охлаждение и созревание сметаны
- Приемка сырья, сепарирование молока, нормализация сливок, пастеризация, гомогенизация, охлаждение, заквашивание и сквашивание сливок, фасование и упаковывание, охлаждение и созревание сметаны

**68. Последовательность технологических операций при производстве питьевого молока.**

- Приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, розлив, упаковывание, маркирование, хранение
- Приемка и подготовка сырья, гомогенизация, очистка, нормализация, пастеризация, охлаждение, розлив, упаковывание, маркирование, хранение
- Приемка и подготовка сырья, нормализация, очистка, пастеризация, охлаждение, гомогенизация, розлив, упаковывание, маркирование, хранение
- Приемка и подготовка сырья, охлаждение, нормализация, очистка, пастеризация, розлив, упаковывание, маркирование, хранение

**69. Какое брожение используется при производстве кефира и кумыса?**

- Смешанное (молочнокислое и спиртовое)
- Молочнокислое и пропионовокислое
- Маслянокислое и молочнокислое
- Термофильное и молочнокислое

**70. Какие существуют способы производства кисломолочных продуктов?**

- Термоустойчивый, смешанный
- Термоустойчивый, камерный



- Молочнокислый, спиртовый
  - Термоустойчивый, резервуарный
- 71. Какие кисломолочные продукты вырабатываются термостатным способом?**
- Простокваша, ряженка, ацидофильное молоко
  - Простокваша, кефир, кумыс
  - Кефир, йогурт, варенец
  - Простокваша, варенец, ацидофильное молоко
- 72. Оптимальная температура развития термофильных стрептококков.**
- 42-45°C
  - 40-45°C
  - 30-35°C
  - 20-25°C
- 73. Оптимальная температура развития мезофильных стрептококков.**
- 42-45°C
  - 40-45°C
  - 30-35°C
  - 20-25°C
- 74. Оптимальная температура развития кефирных грибков.**
- 42-45°C
  - 40-45°C
  - 30-35°C
  - 20-25°C
- 75. Какие существуют основные способы производства творога?**
- Сычужно-кислотный, отдельный
  - Смешанный, кислотный
  - Традиционный, отдельный
  - Смешанный, маслянокислый
- 76. Последовательность технологических операций при производстве кефира.**
- Приемка молока, первичная обработка, нормализация, пастеризация, гомогенизация, заквашивание, сквашивание, охлаждение, созревание, фасование и хранение
  - Приемка молока, первичная обработка, пастеризация, нормализация, гомогенизация, заквашивание, сквашивание, охлаждение, созревание, фасование и хранение
  - Приемка молока, первичная обработка, нормализация, пастеризация, гомогенизация, сквашивание, заквашивание, охлаждение, созревание, фасование и хранение
  - Приемка молока, первичная обработка, нормализация, пастеризация, гомогенизация, заквашивание, сквашивание, созревание, охлаждение, фасование и хранение
- 77. Температура сбивания сливок в весенне-летний период**
- 8-14°C
  - 12-18°C
  - 7-12°C
  - 4-8°C
- 78. Температура сбивания сливок в осенне-зимний период.**
- 7-12°C
  - 12-18°C
  - 8-14°C
  - 4-8°C
- 79. От чего зависит продолжительность бактерицидной фазы молока.**
- Содержания витамина А
  - Длительности хранения
  - Температуры охлаждения
  - Кислотности молока
- 80. Укажите режимы пастеризации молока и сливок.**
- Низкотемпературные, среднетемпературные, высокотемпературные.
  - Мягкие, нормальные, высокотемпературные.

- Длительные, кратковременные, без выдержки или с выдержкой разной продолжительности.
  - Кратковременные, мгновенные, продолжительные.
- 81. Укажите свойства сывороточных белков молока.**
- Свертываются под действием сычужного фермента, растворимы в воде
  - Не свертываются под действием сычужного фермента, растворимы в воде, свертываются при нагревании.
  - Не растворимы в воде, свертываются под действием лимонной кислоты
  - Не свертываются под действием сычужного фермента и при нагревании
- 82. Какой кисломолочный продукт вырабатывают только термостатным способом.**
- Ряженку
  - Кефир
  - Простоквашу
  - Йогурт
- 83. Норма расхода молока 3,5% жирности для производства 1 тонны вологодского масла, тонн.**
- 18,28
  - 23,0
  - 24,31
  - 24,44
- 84. Норма расхода молока 35% жирности для производства 1 тонны крестьянского масла методом ПВЖС (преобразования высокожирных сливок), тонн.**
- 21,02
  - 23,87
  - 17,97
  - 22,62
- 85. Какие технологические операции включает производство кисломолочных продуктов резервуарным способом.**
- Пастеризация, гомогенизация, заквашивание, сквашивание, хранение
  - Очистка, гомогенизация, охлаждение, сквашивание, хранение
  - Нормализация, очистка, пастеризация, гомогенизация, охлаждение, заквашивание, сквашивание, охлаждение, хранение
  - -Нормализация, гомогенизация, охлаждение, заквашивание, охлаждение, хранение
- 86. Какими свойствами обладает белок молока - казеин.**
- Не свертывается под действием сычужного фермента и молочной кислоты
  - Свертывается при нагревании, растворим в воде и не свертывается под действием сычужного фермента
  - Свертывается под действием сычужного фермента, молочной кислоты, не растворим в воде и не свертывается при нагревании
  - Не свертывается под действием сычужного фермента, молочной кислоты и свертывается при нагревании
- 87. Какие используются молокосвертывающие ферменты в сыроделии?**
- Бактериальные препараты, сычужный фермент.
  - Сычужный фермент, пепсин, бактериальный препарат.
  - Пепсин, химозин.
  - Сычужный фермент, кислотный препарат.
- 88. Концентрация соли при посоле сыра с принудительной циркуляцией рассола.**
- 18-20%
  - 21-22%
  - 23-24%
  - 26-28%

## Раздел 2. Оборудование для хранения продуктов животноводства

89. Резервуар, служащий для сбора хладагента и целью обеспечения его равномерного поступления к терморегулирующему вентилю в испаритель:

- регулятор
- ресивер
- терморегулирующий вентиль

90. Как по назначению классифицируют холодильники:

- абсорбционные и компрессорные
- производственные, заготовительные, распределительные и транспортно-экспедиционные
- заготовительные и распределительные

91. Совокупность элементов в паре в приборе, позволяющая соединить в систему производства искусственного холода:

- холодильный агрегат
- холодильная машина
- компрессор

92. Рабочие вещества в паре в холодильных машинах, с помощью которых обеспечивается получение низких температур:

- хладоны
- хладагенты
- холодильные агрегаты

93. Испаритель — это

- теплообменный аппарат, служащий для снижения паров хладагента путем их охлаждения.
- охлаждающая батарея, которая поглощает тепло из охлаждаемой среды за счет кипения в ней при низкой температуре хладагента.
- резервуар, служащий для сбора жидкого хладагента и целью обеспечения его равномерного поступления к терморегулирующему вентилю в испаритель

### Критерии формирования оценок по результатам выполнения тестовых заданий

Система оценки знаний студентов в дисциплине осуществляется по следующему принципу:

- 86 – 100% общего рейтинга – «отлично»
- 71 – 85% общего рейтинга – «хорошо»
- 51 – 70% общего рейтинга – «удовлетворительно»
- менее 51% общего рейтинга – «неудовлетворительно»

Составитель \_\_\_\_\_

(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

**Вопросы для контрольной работы**

по МДК 03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации про-  
дукции животноводства

1. Ассортимент выпускаемых колбасных изделий. Особенности производства колбас, сосисок, сарделек.
2. Ассортимент и классификация сливочного масла. Режимы и сроки хранения.
3. Ассортимент яичных продуктов, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.
4. Виды и группы сливочного масла, режимы и сроки хранения.
5. Виды козевенного и пушно - мехового сырья.
6. Виды молочных консервов.
7. Виды молочных консервов. Технология, условия и сроки хранения готовой продукции.
8. Категории упитанности животных..
9. Кисломолочные продукты: классификация и ассортимент, условия и сроки хранения.
10. Классификация и сроки хранения молока и сливок.
11. Классификация и характеристика основных мясных полуфабрикатов.
12. Классификация мяса по термическому состоянию. Консервирование мяса низкой и высокой температурами.
13. Классификация мясных консервов. Пороки консервов, возникающие при производстве и хранении.
14. Классификация резервуаров. Оборудование для транспортирования молока.
15. Классификация субпродуктов, их пищевая ценность.
16. Классификация сыров, Режимы и способы хранения сыров.
17. Классификация холодильного оборудования для мясомолочной продукции.
18. Классификация, состав и питательные свойства мороженого. Сырье для производства мороженого. Условия и сроки хранения готовой продукции.
19. Маркировка яиц, транспортная тара, правила приема-сдачи продукции.
20. Методы консервирования мяса высокой температурой и их характеристика.
21. Механическая обработка молока. Виды, особенности.
22. Определение категорий упитанности убойных животных..
23. Первичная переработка молока в хозяйстве.
24. Пищевая ценность рыбы, транспортирование и хранение живой рыбы.
25. Пороки мяса, способы их предупреждения и устранения.
26. Порядок сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
27. Последовательность и краткая характеристика технологических операций при производстве полукопченых и сырокопченых колбас.
28. Правила отбора проб для изучения качественных показателей молока-сырья/
29. Приемка молока на перерабатывающем предприятии: правила и порядок проведения.
30. Режимы и сроки хранения молочных консервов.
31. Резервуары общего и специального назначения для хранения молока.

32. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных. Их характеристика. Значение молока и молочных продуктов в питании человека.
33. Способы посола мяса, их сравнительная характеристика.
34. Сущность методов консервирования. Производство мясных баночных консервов.
35. Сырье для производства мороженого. Условия и сроки хранения готовой продукции
36. Теоретические основы консервирования молока. Режимы и сроки хранения молочных консервов. Пороки консервов.
37. Технология уоя, обескровливания сельскохозяйственных животных и сбор крови на пищевые и технические цели.
38. Товарные качества и сорта меда. Очистка, упаковка, хранение меда.
39. Требования к перевозке скота и птицы. Способы транспортирования животных. Особенности сдачи-приемки скота на перерабатывающие предприятия.
40. Требования технического регламента и ГОСТа к сырному молоку – сырью для производства молочных продуктов. Пороки молока, причины их возникновения.
41. Факторы, влияющие на качество молока.
42. Факторы, влияющие на качество продукции животноводства, борьба с потерями при хранении.
43. Характеристика мяса сельскохозяйственных животных и птицы и его морфологический состав.
44. Химический состав и основные свойства молока.
45. Химический состав молока. Бактерицидные свойства молока.
46. Холодильная обработка мяса и мясopодуlктов: охлаждение, подмораживание, замораживание, размораживание, сублимационная сушка мяса.
47. Холодильная обработка мяса. Способы охлаждения и замораживания мяса и мясopодуlктов, их сравнительная характеристика. Сроки и режимы хранения охлажденного, подмороженного и замороженного мяса.
48. Хранение рыбы и морепродуlктов. Посмертные изменения рыбы.

### **Критерии оценки:**

- **Оценка «отлично»** выставляется студенту, если: ответ на вопрос полон; в ответе продемонстрировано уверенное знание явлений и процессов, к которым относится вопрос; в ответе использована специальная терминология; студент может привести примеры, доказывающие правильность его ответа.
- **Оценка «хорошо»** выставляется студенту, если: ответе на вопрос упущены отдельные значимые моменты; в ответе продемонстрировано общее понимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; в ответе использована специальная терминология; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, но может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.
- **Оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если: ответе на вопрос имеются существенные упущения; в ответе продемонстрировано общее понимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; студент не использует специальной терминологии в ответе, но понимает значение основных терминов; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его от-

вета, и не может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

- **Оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, если: студент не может (отказывается) ответить на вопрос; в ответе продемонстрировано непонимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; студент не понимает специальной терминологии; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, и не может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

Составитель \_\_\_\_\_  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)**

**по ПМ 03. Хранение, транспортировка и реализация продукции  
животноводства**

### **Модуль 1: Определение органолептических свойств молока**

Место проведения: ауд. 724

Оборудование: колба, цилиндр, химический стакан.

Количество рабочих мест: 5

Содержание модуля:

- отбор пробы молока
- определение запаха и вкуса молока
- определение цвета молока
- определение консистенции молока

### **Модуль 2: Определение плотности молока питьевого и молока – сырья по ГОСТ Р 54758-2011.**

Место проведения: ауд. 724

Оборудование: цилиндр, термометр, ареометр.

Количество рабочих мест: 1

Содержание модуля:

- отбор пробы молока
- определение плотности молока

### **Модуль 3: Расчет приемной массы животных**

Место проведения: ауд. 724

Оборудование: калькулятор

Количество рабочих мест: 5

Содержание модуля:

- Рассчитать приемную массу свиней по следующим данным:

№ п/п	Половозрастная группа	Опись животных и птицы				Примечание
		возраст	голов	категория упитанности	живой вес	
1.	Свиньи, молодняк	7 мес.	1	I	90	--
2.	Свиньи, молодняк	7 мес.	1	II	78	--
3.	Свиньи, молодняк	7 мес.	1	I	102	--
4.	Взрослые свиньи	3,5 г.	1	III	165	супоросная
5.	Взрослые свиньи	5 лет	1	IV	195	--

Доставлены автомобильным транспортом с расстояния 35 км, время погрузки 11<sup>30</sup>, время приемки 14<sup>45</sup>.

#### Модуль 4: Исследование свежести мяса

Место проведения: ауд. 724

Оборудование: весы, ножи, конические колбы, дистиллированная вода, бумажные фильтры

Количество рабочих мест: 5

Содержание модуля:

- отбор пробы мяса
- исследование водной вытяжки

#### **Критерии оценивания квалификационного экзамена**

Оценка «**освоен**» фиксируется при оценивании на экзамене квалификационном по профессиональному модулю в случае, если общие и профессиональные компетенции освоены, обучающийся самостоятельно может осуществлять определённый вид профессиональной деятельности.

Оценка «**не освоен**» ставится при оценивании на экзамене квалификационном по профессиональному модулю, если общие и профессиональные компетенции не освоены, либо освоены на уровне, недостаточном для самостоятельного выполнения определённого вида профессиональной деятельности.

Составитель \_\_\_\_\_  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.



Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗ-  
ВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)  
ПО ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация продукции живот-  
новодства**

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики (по профилю специальности) происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдением за выполнением видов работ на практике, предусмотренных программой практики;
- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе руководителя практики от предприятия);
- контроль за ведением дневника практики;
- контроль сбора материала для отчета по практике, в соответствии с заданием на практику.

Форма промежуточной аттестации по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства - **зачет**.

Практика завершается зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя об уровне освоения общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики;
- наличия положительной производственной характеристики (отзыва) на обучающегося руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя;
- полноты и своевременности представления дневника прохождения производственной практики и отчета по производственной практике в соответствии с заданием на практику.

## Виды работ и проверяемые результаты производственной практики (по профилю специальности)

Виды работ	Результаты (сформированные компетенции, приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля для оценки результатов обучения
<p>Изучение и анализ способов и методов закладки продукции на хранение;</p> <p>Изучение объектов для хранения продукции животноводства, правил их эксплуатации;</p> <p>Изучение методов контроля состояния продукции животноводства в период хранения;</p> <p>Изучение способов подготовки продукции животноводства к реализации и правил ее транспортировки.</p> <p>Изучение требований к оборудованию и условиям хранения продукции животноводства в местах ее реализации.</p>	<p><b>- практический опыт:</b></p> <p>- анализа условий хранения и транспортировки продукции животноводства;</p> <p>- определения качества продукции животноводства при хранении.</p> <p><b>- компетенции</b></p> <p>ОК 1;</p> <p>ОК 2;</p> <p>ОК 3;</p> <p>ОК 4;</p> <p>ОК 5;</p> <p>ОК 6;</p> <p>ОК 7;</p> <p>ОК 8;</p> <p>ОК 9;</p> <p>ПК 3.1; ПК 3.2;</p> <p>ПК 3.3; ПК 3.4;</p> <p>ПК 3.5.</p>	<p>Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя об уровне освоения общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики.</p> <p>Наличие положительной производственной характеристики (отзыва) на обучающегося руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя;</p> <p>Полнота и своевременность представления дневника прохождения производственной практики и отчета по производственной практике в соответствии с заданием на практику.</p>

## Оценка компетенций

Перечень компетенций	Шкала оценивания			
	«Отлично»	«Хорошо»	«Удовлетворительно»	«Неудовлетворительно»
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Сформировано полное понимание сущности и социальной значимости профессии, проявляет к ней интерес.	Сформировано значительное понимание сущности и социальной значимости профессии, проявляет к ней интерес	Частично сформировано понимание сущности и социальной значимости профессии, проявляет к ней интерес	Не сформировано понимание сущности и социальной значимости профессии, нет проявления интереса.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Сформировано полное умение организовывать собственную деятельность, способность выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, способность оценивать их эффективность и качество.	Сформировано значительное умение организовывать собственную деятельность, способность выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, способность оценивать их эффективность и качество.	Частично сформировано умение организовывать собственную деятельность, способность выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, способность оценивать их эффективность и качество.	Не сформировано умение организовывать собственную деятельность, способность выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, способность оценивать их эффективность и качество.
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Сформировано полное умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Сформировано значительное умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Частично сформировано умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Не сформировано умение 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.	Сформировано полное умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Сформировано значительное умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Частично сформировано умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Не сформировано умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Сформировано полное умение использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Сформировано значительное умение использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Частично сформировано умение использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Не сформировано умение понимания использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6 Работать в коллективе и	Сформировано полное умение	Сформировано значительное	Частично сформировано умение рабо-	Не сформировано умение работать в

команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	умение работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Сформировано полное обладание чувством ответственности за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Сформировано значительное обладание чувством ответственности за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Частично сформировано обладание чувством ответственности за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Не сформировано умение брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Сформировано полное умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Сформировано значительное умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Частично сформировано умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Не сформировано умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, умение заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Сформировано полное умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Сформировано значительное умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Частично сформировано умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Не сформировано умение способность ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК.3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.	Сформировано полное умение выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.	Сформировано значительное умение выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.	Частично сформировано умение выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.	Не сформировано умение выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.
ПК.3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.	Сформировано полное умение подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.	Сформировано значительное умение подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.	Частично сформировано умение подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.	Не сформировано умение осуществлять подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.
ПК.3.3. Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.	Сформировано полное умение контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.	Сформировано значительное умение контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.	Частично сформировано умение контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.	Не сформировано умение контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.
ПК.3.4. Проводить подготовку продукции жи-	Сформировано полное умение проводить подго-	Сформировано значительное умение проводить	Частично сформировано умение проводить	Не сформировано умение проводить подготовку продукции

животноводства к реализации и ее транспортировку.	товку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку	подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку	продукции животноводства к реализации и ее транспортировку	животноводства к реализации и ее транспортировку
ПК.3.5. Реализовывать продукцию животноводства	Сформировано полное умение реализовывать продукцию животноводства	Сформировано значительное умение реализовывать продукцию животноводства	Частично сформировано умение реализовывать продукцию животноводства	Не сформировано умение реализовывать продукцию животноводства

### **Критерии оценки результатов производственной практики (по профилю специальности) при проведении промежуточной аттестации**

Оценка «зачтено» ставится, если обучающийся:

- своевременно выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики; предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики от предприятия дневник; предоставил аттестационный лист, подписанный руководителем практики от предприятия о достаточном уровне освоения общих и профессиональных компетенций; предоставил положительную производственную характеристику (отзыв) руководителя практики от предприятия, а также подписанный руководителем практики от предприятия отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями.

Оценка «не зачтено» ставится, если обучающийся:

- выполнил не в полном объеме и с нарушением сроков виды работ, предусмотренные программой практики; предоставил заполненный с нарушением требований, подписанный руководителем практики от предприятия дневник; предоставил аттестационный лист, подписанный руководителем практики от предприятия о низком уровне освоения общих и профессиональных компетенций, производственную характеристику (отзыв) руководителя практики от предприятия, имеющую существенные критические замечания руководителя практики, а также подписанный руководителем практики от предприятия отчет, составленный не в полном объеме и с нарушением требований.

Составитель \_\_\_\_\_  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.