

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 11.05.2021

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет им.В.Я.Горина»**

**Кафедра технологий производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**  
(наименование кафедры)

**УТВЕРЖДЕНО**  
Протокол заседания кафедры  
№ 10 от 11 мая 2021г.  
Заведующий кафедрой

 **Н.Б. Ордина**

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по профессиональному модулю ПМ 03**

**«Хранение, транспортировка и реализация  
сельскохозяйственной продукции»**  
(наименование профессионального модуля)

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

**ТЕХНОЛОГ**  
Квалификация (степень) выпускника

п. Майский, 2021

**1.4. Паспорт фонда оценочных средств  
по профессиональному модулю ПМ.03 «Хранение, транспортировка и  
реализация сельскохозяйственной продукции»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) профессионально модуля	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
	<b>Раздел ПМ 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции</b>		
	<b>МДК 03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции</b>	ОК 1-ОК 9, ПК 3.1- 3.5.	
1	Раздел 1. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции растениеводства	ОК 1-ОК 9, ПК 3.1- 3.5.	Деловая игра, собеседование, тестирование
2	Раздел 2. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства	ОК 1-ОК 9, ПК 3.1- 3.5.	Деловая игра, кейс-задачи, собеседование, тестирование
3	<b>МДК 03.02 Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции</b>	ОК 1-ОК 9, ПК 3.1- 3.5.	
4	Раздел 1.1. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ОК 1-ОК 9, ПК 3.1- 3.5.	Собеседование, тестирование
5	Раздел 1.2. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ОК 1-ОК 9, ПК 3.1- 3.5.	Собеседование, тестирование
6	Раздел 2. Технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственной продукции.	ОК 1-ОК 9, ПК 3.1- 3.5.	Собеседование, тестирование
8	Комплексный дифференцированный зачет	ОК 1-ОК 9, ПК 3.1- 3.5.	Вопросы к комплексному дифференцированному зачету
9	УП 03.01 Учебная практика	ОК 1-ОК 9, ПК 3.1- 3.5.	Комплект ситуационных задач по учебной практике
10	ПП 03.01 Производственная практика	ОК 1-ОК 9, ПК 3.1- 3.5.	Комплект ситуационных задач по производственной практике

11	ПП 03.02 Производственная практика	ОК 1-ОК 9, ПК 3.1- 3.5.	Комплект ситуационных задач по производственной практике
12	Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю	ОК 1-ОК 9, ПК 3.1- 3.5.	Задание к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю

## Перечень оценочных средств

### Оформление задания для деловой (ролевой) игры

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет им. В.Я.Горина»

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной про-  
дукции

#### Деловая (ролевая) игра

по МДК 03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации сельско-  
хозяйственной продукции

Раздел 1. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции растениеводства

#### **1. Тема(проблема) ОПРЕДЕЛЕНИЕ СТЕКЛОВИДНОСТИ ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ**

**Концепция игры** научиться формировать среднюю пробу зерна и выделять навески для определения качества. Для проведения игры студенты делятся на 2 группы. В каждой группе есть лаборанты, непосредственно занимающиеся анализом, начальники отделов и заведующий лабораторией руководят экспериментом.

Деловая игра проводится в 2 этапа:

- теоретический этап (обсуждение теоретического материала по теме исследования и разбор методик);
- практический этап (собственно анализ, обсуждение результатов и подготовка экспертного заключения).

По результатам исследования вначале происходит их обсуждение внутри группы и заполнение документов, затем начальники отделов готовят экспертное заключение совместно с заведующим лабораторией, который принимает окончательное решение и делает выводы.

#### **3 Роли:**

- лаборант;
- начальник отдела;
- зав. лабораторией.

**4 Ожидаемый (е) результат (ы)** В документах о качестве указывают результат определения общей стекловидности в целых единицах процента, а также метод, которым определена стекловидность.

#### **2.Тема(проблема) ОЦЕНКА КОНДИЦИОННОСТИ ПАРТИИ ФАБ- РИЧНОЙ САХАРНОЙ СВЕКЛЫ**

**Концепция игры** научиться определять кондиционность партии сахарной свеклы. Для проведения игры студенты делятся на 2 группы. В каждой группе есть лаборанты свеклосахарного производства, непосредственно занимающиеся анализом, начальники отделов и заведующий лабораторией руководят экспериментом.

Деловая игра проводится в 2 этапа:

- теоретический этап (изучение ГОСТов, обсуждение теоретического материала по теме исследования и разбор методик);
- практический этап (собственно анализ, расчет, обсуждение результатов и подготовка экспертного заключения).

По результатам исследования вначале происходит их обсуждение внутри группы и заполнение документов, затем начальники отделов готовят экспертное заключение совместно с заведующим лабораторией, который принимает окончательное решение и делает выводы о кондиционности партии.

### **3 Роли:**

- лаборант;
- начальник отдела;
- зав. лабораторией.

**4 Ожидаемый (е) результат (ы)** Полученные фактические результаты сравниваем с нормами стандарта и делаем вывод о кондиционности партии сахарной свеклы.

Если все показатели соответствуют нормам, то партия корнеплодов считается кондиционной, если хотя бы один показатель хуже нормы – некондиционной.

В этом случае может быть отказ в покупке этой свеклы, либо партия покупается, но делается денежная скидка с ее стоимости, а такие корнеплоды складироваться либо в кагаты средних или малых сроков хранения, либо, при возможности, сразу направляются на переработку.

Раздел 2. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства

## **3.Тема(проблема) ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА МОЛОКА**

**Концепция игры** Ознакомиться с оценкой органолептических свойств молока. Ознакомиться с физико-химическими свойствами молока. Приобрести практические навыки анализа оценки показателей органолептических и основных физико-химических свойств молока. Для проведения игры студенты делятся на 2 группы. В каждой группе есть лаборанты молокоперерабатывающего завода, непосредственно занимающиеся анализом, начальники отделов качества и заведующий лабораторией руководят экспериментом.

Деловая игра проводится в 2 этапа:

- теоретический этап (изучение ГОСТов, обсуждение теоретического материала по теме исследования и разбор методик);
- практический этап (собственно анализ, расчет, обсуждение результатов и подготовка экспертного заключения).

По результатам исследования вначале происходит их обсуждение внутри группы и заполнение документов, затем начальники отделов готовят экспертное заключение совместно с заведующим лабораторией, который принимает окончательное решение и делает выводы о качестве партии поступившего молока.

### **3 Роли:**

- лаборант;
- начальник отдела;
- зав. лабораторией.

**4 Ожидаемый (е) результат (ы)** Полученные фактические результаты сравниваем с нормами стандарта и делаем вывод о качестве партии молока.

### **Критерии оценки:**

**Оценка «отлично»** - студентом на практике показан высокий уровень теоретической подготовки студента (владение категориальным аппаратом), умение применять имеющиеся знания на практике (пояснить то или иное положение на примере), а также умение высказывать свое мнение, отстаивать свою позицию, слушать и оценивать различные точки зрения, конструктивно полемизировать, находить точки соприкосновения разных позиций.

**Оценка «хорошо»** - студент не в полной мере показал уровень теоретической подготовки студента (владение категориальным аппаратом), умение применять имеющиеся знания на практике (пояснить то или иное положение на примере), а также умение высказывать свое мнение, отстаивать свою позицию, слушать и оценивать различные точки зрения, конструктивно полемизировать, находить точки соприкосновения разных позиций.

**Оценка «удовлетворительно»** - студент не продемонстрировал уровень теоретической подготовки студента (владение категориальным аппаратом), умение применять имеющиеся знания на практике (пояснить то или иное положение на примере), а также умение высказывать свое мнение, отстаивать свою позицию, слушать и оценивать различные точки зрения, конструктивно полемизировать, находить точки соприкосновения разных позиций.

**Оценка «неудовлетворительно»** - студент не выполнил задание, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель игры не достигнута.

## Оформление задания для кейс-задачи

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет им.В.Я.Горина»

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной про-  
дукции

### Кейс-задача

по МДК 03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации сельско-  
хозяйственной продукции

Раздел 2. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства

#### Задание (я):

**1.** При хранении полутуш в холодильной камере, обнаружено ослизнение мяса.

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

**2.** На мясокомбинате после холодильной обработки полутуш и хранения обнаружено несколько полутуш, подвергнутых плесневению. Все режимы хранения были соблюдены.

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

**3.** Сделайте вывод о партии молока, отобранного на рынке, результаты 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 Герберу – 2,2 %; кислотность – 180 Тернера; удельный вес (плотность) по лактоденсиметру 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 гуртовой ведомости. Как выйти из сложившейся ситуации и какой будет зачетная 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 дополнительные 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 кисловатые, 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.

### **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.



## Вопросы для собеседования

по МДК 03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции

Раздел 1. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции растениеводства

1. Технология хранения и переработки зерна пшеницы
2. Технология хранения и переработки зерна ржи
3. Технология хранения и переработки зерна продовольственного ячменя
4. Технология хранения и переработки зерна пивоваренного ячменя
5. Технология хранения и переработки зерна просо
6. Технология хранения и переработки зерна овса
7. Технология хранения и переработки семян гречихи
8. Технология хранения и переработки семян сои
9. Технология хранения и переработки семян подсолнечника
10. Технология хранения и переработки зерна кукурузы
11. Технология хранения и переработки семян рапса
12. Технология хранения и переработки зерна гороха
13. Технология хранения и переработки семян горчицы
14. Технология хранения и переработки томатов
15. Технология хранения и переработки огурцов
16. Технология хранения и переработки картофеля
17. Технология хранения и переработки моркови
18. Технология хранения и переработки сахарной свеклы
19. Технология хранения и переработки вишни
20. Технология хранения и переработки абрикосов.

Раздел 2. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства

21. Порядок транспортировки и реализации убойных животных.
22. Нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации мяса и мясопродуктов.
23. Хранение, транспортировка и реализация молока и молочных продуктов в разные сезоны года.
24. Качественные показатели молока и молочной продукции и методы их определения.
25. Стандартизация и подтверждение качества мясопродуктов.
26. Изменения в мясе в процессе хранения.
27. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов.
28. Усушка при охлаждении и хранении охлажденного мяса.
29. Способы продления сроков хранения охлажденного мяса.
30. Технология хранения мяса птицы
31. Технология хранения и транспортировки пищевых яиц и сухих яичных продуктов.
32. Технология хранения и транспортировки вареных колбас
33. Технология сублимирования мяса и мясопродуктов

34. Технология хранения мяса на холодильных складах
35. Первичная обработка, хранение и транспортировка молока
36. Технология хранения кисломолочных продуктов
37. Технология хранения сгущенных молочных консервов
38. Технология хранения и транспортировки сыра
39. Технология хранения и транспортировки сливочного масла
40. Методы исследования качества мяса и мясопродуктов в процессе хранения
41. Изменения в молоке и молочных продуктах в процессе хранения
42. Изменения происходящие в мясе при размораживании. Способы размораживания.

### **МДК 03.02**

#### **Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции**

Раздел 1.1.,1.2 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции

1. Пояснить устройство и принцип работы гирных весов.
2. Автомобильные весы, устройство и работа.
3. Пояснить назначение и устройство вагонных весов.
4. Устройство и назначение автопогрузчиков.
5. Типы навесных погрузчиков.
6. Устройство разгрузчиков типа ГУАР-15.
7. Устройство и работа стеллажных кранов-штабелеров.
8. Скребокковые транспортеры, назначение и устройство.
9. Устройство пластинчатого транспортера и его особенности.
10. Принцип работы роликового транспортера.
11. Применение и принцип работы шнекового транспортера.
12. Принцип работы пневмотранспортера и их достоинства и недостатки.
13. Схема работы аэрожелоба, указать его преимущества и недостатки.
14. Устройство роликового и лоткового спусков.
15. Принцип работы центробежного вентилятора.
16. Принцип работы осевого вентилятора.
17. Принцип работы калориферной установки.
18. Устройство барабанной зерносушилки.
19. Преимущества барабанной зерносушилки.
20. Устройство и рабочий процесс шахтной сушилки.
21. Устройство и работа разгрузочного устройства периодического действия типа ВТИ.
22. Схемы выпускных механизмов шахтных зерносушилок.
23. Пояснить устройство универсальной калибрующей машины.
24. Пояснить устройство картофелесортировки М 614/1.
25. Пояснить устройство роликовой картофелесортировки РКС-10.
26. Принцип действия воздушной компрессионной холодильной машины.
27. Принцип действия паровой компрессионной холодильной машины.
28. Принцип действия абсорбционной водоаммиачной холодильной машины.

29. Принцип действия парожеткторной холодильной машины.
30. Прием и обработка зерна на элеваторе.
31. Внутреннее перемещение и отгрузка зерна на элеваторе.
32. Учет работы элеватора.
33. Виды управления на элеваторе.
34. Температурный контроль на элеваторе.
35. Формы и расположение силосов.
36. Схема движения зерна на элеваторе.
37. Способы загрузки и разгрузки силосов.
38. Внешние и внутренние побудители потока.
39. Схема работы и конструкция шлюзового разгрузителя.
40. Схема работы и конструкция винтового разгрузителя.
41. Назначение специализированных и универсальных норий.
42. Особенности подъема зерна нориями одно- и двухступенчатым способом.
43. Размещение зерноочистительных машин в рабочем здании элеватора.
44. Размещение конвейеров и распределительных устройств.
45. Размещение зерносушилок.
46. Применение механизированных складов.
47. Применение немеханизированных складов.
48. Назначение и устройство надувных складов.
49. Назначение и устройство транспортера-загрузчика ТЗК-30А-2.
50. Назначение и устройство транспортера-подборщика ТПК-30.
51. Назначение и устройство электропогрузчика 4004А.
52. Требования к участку для размещения временных хранилищ.
53. Способы укрытия буртов и траншей.
54. Устройство постоянных буртовых площадок с активным вентилированием.
55. Устройство и работа воздухоохладителя.
56. Устройство и работа ротационного увлажнителя воздуха.
57. Назначение и работа газообменных установок.
58. Назначение автофургона КриОдАЗ, технология загрузки и предъявляемые требования к эксплуатации камер с РГС.
59. Устройство и работа ледника с боковым расположением льда.
60. Устройство и работа ледяного склада конструкции М. М. Крылова.
61. Устройство и работа одно- и многоэтажных холодильников.
62. Преимущества одно- и многоэтажных холодильников.
63. Общее устройство фляг.
64. Общее устройство баков.
65. Общее устройство вакуумированных молочных цистерн.
66. Устройство резервуаров-термосов для приемки и хранения молока.
67. Отличительные особенности вертикальных резервуаров-термосов от горизонтальных.
68. Классификация резервуаров специального назначения.
69. Устройство и работа открытого резервуара с лопастной мешалкой.
70. Устройство и работа универсального резервуара.

71. Устройство аммиачного элементного конденсатора.
72. Устройство фреонового горизонтального кожухотрубного конденсатора.
73. Устройство и работа кожухотрубного испарителя с кипением.
74. Устройство и работа вертикально-трубного секционного испарителя.
75. Применение тепловой изоляции.
76. Применение тепло- и гидроизоляции верхнего покрытия холодильников.
77. Устройство изоляции для трубопроводов.
78. Устройство скороморозильного тележечного аппарата туннельного типа.
79. Устройство скороморозильного аппарата ГКА-4.
80. Устройство криогенного морозильного аппарата.
81. Устройство фреонового морозильного аппарата.

Раздел 2. Технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственной продукции.

82. Технологическая схема работы пневмобичевая машина ПВМ-3.
83. Конструкция и работа вымольной машины А1-БВГ.
84. Технологическая схема работы бичевой машины типа МБО.
85. Технологическая схема работы зерносушилки СЗШ-16.
86. Принцип работы зерносушилки СЗСБ-8.
87. Технологическая процесс работы зерносушилки СКЗ-8.
88. Какие воздушные сепараторы применяются в мукомольном и крупяном производствах.
89. В чем заключаются конструктивные особенности агрегатов РЗ-БАБ, РЗ-БСД, А1-БВЗ.
90. Технологическая схема работы воздушного сепаратора РЗ-БАБ.
91. Технологическая схема работы пневматического сепаратора РЗ-БСД.
92. Технологическая схема работы воздушного сепаратора А1-БВЗ-10.
93. Обоечная машина ЗНМ-5, конструкция и технологическая схема работы.
94. Обоечная машина РЗ-БГО-6 устройство и конструкция.
95. Технологическая схема работы Ж9-БМБ.
96. Технологическая схема работы аппарата А1-БУЗ.
97. Технологическая схема работы аппарата АСК-5.
98. Конструкция и принцип работы зерносушилки А1-УЗМ.
99. Технологическая схема работы зерносушилки СЗШ-16.
100. Пояснить устройство и работу вальцового станка ЗМ2.
101. Конструкция и технологический процесс деташера А1-БДГ.
102. Конструкция и работа шелушительно-шлифовальной машины А1-ЗШН-3.
103. Технологическая схема работы шелушительной машины У1-БШВ.
104. Технологическая схема работы ситовеечной машины А1-БСО.
105. Технологическая схема работы просеивающей машины А1-БПК.
106. Технологический процесс мельницы АВМ-1.

107. Особенности и работа мельниц типа «Фермер».
108. Принцип работы агрегата ПТМА-1.
109. Технологическая схема работы комбикормового цеха ОЦК-4.
110. Технологическая схема работы установки УМК-Ф-2.
111. Технологическая схема работы агрегата МКА-1.
112. Технологический процесс камнеотделительной машины У12-БКТ-100.
113. Схема работы сепаратора ЗСП-10.
114. Рассказать какие на молокоперерабатывающих предприятиях применяют молокомеры, счетчики, расходомеры и весы.
115. Дать характеристику оборудованию, которое применяется для хранения молочной продукции.
116. Назначение и конструкция пластинчатой пастеризационно-охладительной установки типа ОПФ.
117. Конструкция, преимущества и особенности пастеризационно-охладительной установки УОМ-ИК-1.
118. Технологическая схема работы автоматизированной установки для стерилизации молока А1-ОПЖ.
119. Конструкция и технические характеристики вальцовки для творога.
120. Устройство и работа открытого и закрытого охладителей.
121. Технологическая схема работы линии по производству творога раздельным способом.
122. Технологическая схема работы поточно-механизированной линии производства творога.

### **Критерии формирования оценок для 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

ссылался на мнения учёных, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель доклада не достигнута.

### **Решение тестовых заданий**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородская государственная аграрная академия наук и образования им. В. Я. Горина»

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, машин и оборудования в агробизнесе

### **Тестовые задания по МДК 03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции,**

Раздел 1. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции растениеводства

**1. Какие научные принципы хранения сельскохозяйственных продуктов сформулированы профессором Я.Я. Никитинским?**

- Биоз, осмоанабиоз, зубиоз, гемибиоз
- Биоз, анабиоз, зубиоз, абиоз
- Ценоанабиоз, абиоз, гемибиоз, биоз
- Биоз, анабиоз, ценоанабиоз, абиоз

**2. Какие факторы положены в основу режимов хранения зерна и семян?**

- Температура и влажность зерна
- Влажность и засоренность зерна
- Температура и засоренность зерна
- Температура, влажность зерна и состав газовой среды

**3. Какие факторы влияют на интенсивность дыхания зерна при хранении?**

- Влажность и температура
- Температура и состав газовой среды
- Зараженность вредителями и влажность
- Влажность, температура, состав газовой среды

**4. Какие существуют основные виды самосогревания?**

- Гнездовое и пассивное
- Вертикальное и активное
- Регулируемое
- Гнездовое, пластовое, сплошное

**5. Какая влажность зерна соответствует режиму хранения в сухом состоянии?**

- 5-10 %
- 10-15 %
- 13-14 %
- 16-20 %

**6. Какая температура зерна соответствует режиму хранения в охлажденном состоянии?**

- Температура на режим не влияет
- Не выше 10оС
- Не ниже 15оС
- Не выше 20оС

**7. Какие технологические операции включает полный цикл послеуборочной обработки зерна?**

- Очистка и сушка

- Очистка, сушка, активное вентилирование, обеззараживание
  - Очистка, сушка, взвешивание
  - Активное вентилирование и обеззараживание
- 8. Какова цель очистки зерна на триерах?**
- Выделение длинных и легких примесей
  - Выделение коротких и легких примесей
  - Снижение зараженности зерна
  - Выделение длинных и коротких примесей
- 9. До какой влажности следует сушить зерно?**
- До любой более низкой
  - До ограничительной
  - До базисной
  - До 10 %
- 10. Какие параметры характеризуют режимы сушки зерна?**
- Предельно допустимая температура нагрева зерна, начальная влажность зерна, содержание примеси
  - Предельно допустимая температура нагрева зерна, температура сушильного агента, конечная влажность высушенного зерна.
  - Температура сушильного агента, температура окружающей среды, влажность зерна
  - Конечная влажность высушенного зерна, начальная влажность зерна, температура воздуха
- 11. От чего зависит способ размещения зерна в складе?**
- От культуры
  - От целевого назначения партии
  - От влажности зерна
  - От срока хранения
- 12. Какие параметры характеризуют режим активного вентилирования зерновой массы?**
- Удельная подача воздуха, предельно допустимая высота насыпи зерна
  - Температура зерна, влажность зерна
  - Влажность зерна, температура окружающей среды
  - Удельная подача воздуха, температура зерна
- 13. Какие способы используются для борьбы с вредителями хлебных запасов?**
- Физико-механические и химические
  - Химические и истребительные
  - Химические и профилактические
  - Истребительные и профилактические
- 14. В каком состоянии зерно закладывается на хранение ?**
- В чистом и сухом
  - В сухом и охлажденном
  - В чистом и охлажденном
  - В любом
- 15. Что контролируют при хранении продовольственного зерна ?**
- Количество и качество клейковины, содержание сорной примеси
  - Температуру зерна, влажность зерна, стекловидность
  - Температуру воздуха, температуру зерна, количество клейковины
  - Температуру воздуха, относительная влажность воздуха, зараженность зерна
- 16. Каковы причины оправданной убыли массы зерна при хранении.**
- Изменение температуры воздуха, относительной влажности, содержания сорной примеси
  - Изменение влажности, изменение содержания сорной примеси и естественная убыль зерна
  - Изменение температуры воздуха, зараженности зерна, естественная убыль зерна
  - Изменение температуры воздуха, содержания сорной и зерновой примесей
- 17. От чего зависит норма естественной убыли зерна при хранении?**
- От сорта, целевого назначения и влажности зерна
  - От культуры, продолжительности и способа хранения
  - От культуры, сорта и способа хранения
  - От культуры, целевого назначения и способа хранения
- 18. Нужно ли готовить зернохранилища к приему зерна нового урожая?**

- Нужно всегда
- По усмотрению
- В зависимости от культуры
- Нет, не нужно

**19. Что положено в основу формирования партий зерна?**

- Физические свойства зерновой массы
- Ботанические признаки, показатели качества и особо учитываемые показатели
- Физические и ботанические свойства
- Физические, ботанические свойства и показатели качества

**20. Какова основная цель активного вентилирования зерновых масс?**

- Охлаждение зерна
- Обеззараживание зерна
- Снижение засоренности зерна
- Повышение сыпучести

**21. Какие способы относятся к физико-механическим методам борьбы с вредителями хлебных запасов?**

- Опыливание, опрыскивание
- Охлаждение, сушка, очистка
- Фумигация
- Активное вентилирование

**22. Какие способы относятся к химическим методам борьбы с вредителями хлебных запасов?**

- Опыливание, опрыскивание, обработка аэрозолями, фумигация
- Охлаждение, сушка, очистка
- Фумигация
- Активное вентилирование

**23. Чему равна предельно допустимая высота насыпи для подсолнечника при хранении насыпью?**

- 1 м
- 2 м
- 3 м
- 4 м

**24. Какое зерно размещают насыпью в закромах или секциях склада?**

- Продовольственное зерно
- Предназначенное для продажи
- Предназначенное для собственного посева на семенные цели
- Кормовое зерно

**25. Какое зерно размещают насыпью по всему складу?**

- Продовольственное зерно
- Предназначенное для продажи
- Предназначенное для собственного посева на семенные цели
- Кормовое зерно

**26. Какое зерно размещают на хранение в затаренном виде?**

- Продовольственное зерно
- Предназначенное для продажи
- Предназначенное для собственного посева на семенные цели
- Кормовое зерно

**27. Что влияет на уменьшение массы зерна при хранении?**

- Действие вредителей хлебных запасов
- Увеличение влажности
- Увеличение содержания сорной примеси
- Снижение влажности и содержания сорной примеси

**28. Какова причина биологических потерь при естественной убыли зерна?**

- Распыл зерновой пыли
- Дыхание зерновой массы
- Действие вредителей хлебных запасов



- Увеличение влажности

**29. Какова причина механических потерь при естественной убыли зерна?**

- Распыл зерновой пыли
- Дыхание зерновой массы
- Действие вредителей хлебных запасов
- Увеличение влажности

**30. От чего зависит норма естественной убыли массы зерна при хранении?**

- От влажности и содержания сорной примеси
- От наличия вредителей хлебных запасов
- От интенсивности дыхания
- От культуры, способа и срока хранения партий зерна

**31. Какие теплоизолирующие материалы используют в последнее время для укрытия буртов и траншей**

- солому, торф, пенопласт
- солому, землю, пенопласт

- торф, опилки, пенопласт

**32. При выборе хранилища, на какой глубине должны залегать грунтовые воды**

- не менее 2м
- не более 2м
- не более 1м

**33. Для определения возможности активного вентилирования находят**

- равновесную влажность зерна
- относительную влажность зерна
- абсолютную влажность воздуха

**34. Ленточные норы предназначены для транспортирования грузов**

- сверху вниз
- снизу вверх
- по горизонтали

**35. В каких зерносушилках не рекомендуется сушить бобовые, рис, кукурузу**

- в барабанных
- в шахтных прямоточных
- в шахтных рециркуляционных

**36. До какой температуры рекомендуется нагревать семенное зерно пшеницы**

- до 300С
- до 400С
- до 450С

**37. До какой температуре рекомендуется нагревать продовольственное зерно пшеницы**

- до 400С
- до 500С
- до 300С

**38. Допустимая высота насыпи при хранении сырого зерна в зерноскладах**

- до 1,5м
- от 2 до 3м
- до 1м

**39. Как желательно располагать участок относительно господствующих зимних ветров**

- чтобы ветер дул перпендикулярно сооружениям
- чтобы ветер дул вдоль сооружений
- чтобы ветер относил топочные газы зерносушилок

**40. Как в криобиологии называется замораживание продолжительностью от 1 до 10 минут**

- Сверхбыстрое
- мгновенное
- быстрое

**41. Как называется стадия замораживания, когда происходит интенсивный отвод тепла от продукта и снижение температуры до криоскопической**

- дефростации
- охлаждения

- кристаллизации

**42. Как называется стадия замораживания, когда криоскопическая температура перемещается с периферийных слоев в центр продукта**

- охлаждения
- витрификации
- домораживания

**43. Какова продолжительность сверхбыстрого замораживания плодоовощной продукции**

- до 5 сек
- до 30 сек
- до 1 мин

**44. При какой температуре возможно проведение активного вентилирования зерновых масс при**

- если температура наружного воздуха на 4-50 выше температуры зерна
- если температура наружного воздуха на 8-90 ниже температуры зерна
- если температура наружного воздуха на 4-50 ниже температуры зерна

## Раздел 2. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства

**45. Стабилизатором окраски мяса являются ...**

- поваренная соль
- нитрит натрия
- уксусная кислота
- лимонная кислота

**46. Продолжительность холодного копчения мясопродуктов**

- 5-7 суток
- 3-5 суток
- 12-72 часа
- 10-12 суток

**47. Охлажденное мясо имеет температуру внутри мышц ....**

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

**48. Температура стерилизации мясных баночных консервов ...**

- 130-150 оС
- 110-130 оС
- 100-110 оС
- 90-99 оС

**49. Замороженное мясо имеет температуру в толще мышц ....**

- 0оС
- не выше-8оС
- не выше -5оС
- не ниже-20оС

**50. Чтобы ускорить процесс посола необходимо ...**

- Провести массажирование
- Охладить рассол
- Увеличить концентрацию рассола

**51. Физико - химический способ консервирования мяса включает ....**

- Копчение
- Посол
- Варку
- Замораживание

**52. Наиболее высокий процент выхода жилованного мяса получают из ...**

- Баранины
- Говядины
- Свинины

- Птицы

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**58. Под посолом понимают:**

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

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

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

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

- мясные;
- мясорастительные;
- из субпродуктов.

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

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

**62. Наибольший убойный выход имеют:**

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

**63. Обвалка мяса – это...**

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

**64. 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

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

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

● в рассоле

**66. «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

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

- придания фаршу определенных органолептических свойств
- придания фаршу свойств, необходимых при формировании колбасных батонов
- придания мясу красного цвета, которое обесцвечивается после посола
- ускорения процесса созревания мяса

**68. Содержание воды в мясе ...**

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

**69. Мясные баночные консервы - это...**

- мясопродукты из говядины и свинины - вареные и копчено-вареные 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

**70. 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

**71. Наиболее высокий коэффициент использования имеет ....**

- Баранина
- Говядина
- свинина
- мясо птицы

**72. 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

**73. Физико - химический способ консервирования мяса – это ...**

- Копчение
- Посол
- Варка
- Замораживание

**74. Наибольшая продолжительность хранения мяса**

- Подмороженного
- Охлажденного
- Остывшего

- Замороженного
- 75. Сухая соль используется только при посоле ....**
- Смешанном
  - Мокром
  - Сухом
  - Сухо-соленом
- 76. Белково-качественный показатель мяса - это....**
- отношению количества углеводов к количеству белка
  - отношение количества незаменимой аминокислоты в продукте к количеству незаменимой аминокислоты в эталоне
  - отношение количества заменимых аминокислот к количеству незаменимых
- 77. Видовую принадлежность животного жира определяют по ...**
- температуре плавления
  - содержанию холестерина
  - цвету и консистенция
  - температуре кипения
- 78. Парное мясо имеет температуру внутри мышц ...**
- +10...+25 °С
  - +35...+37 °С
  - 0 до + 10 °С
- 79. Соленое кишечное сырье хранят при ....**
- +12 ... + 20,°С
  - -1,0...+2°С
  - -2... + 5°С
  - -20...-10°С
- 80. Наиболее ценным является ...**
- Поясничная часть
  - Пашина
  - Задняя голяшка
  - Плечевая часть
- 81. Продолжительность горячего копчения мясопродуктов ...**
- 36 часов
  - 48 часов
  - 12-18 часов
  - 12-18 часа
- 82. Температура стерилизации при изготовлении мясных консервов ...**
- 130-150 оС
  - 110-130 оС
  - 100-110 оС
  - 90-99 оС
- 83. Продолжительность шпарки свиных туш, мин:**
- 3-5;
  - 4-6;
  - 5-7;
  - 7-8
- 84. Жесткий режим шпарки тушек птицы, °С:**
- 50-52;
  - 52-54;
  - 54-56;
  - 58-65.
- 85. Массовая доля белка в мясе в среднем составляет, %:**
- 15-17;
  - 17-20;
  - 20-22;

○ 22-24.

**86. Замороженное мясо имеет температуру в толще мышц не более, °С;**

○ -3;

○ -6;

● -8;

**87. Химический состав молока?**

● Вода, соли, жиры, углеводы, минеральные вещества.

○ Вода, белки, жиры, кислород, минеральные вещества.

Вода, белки, жиры, углеводы, минеральные вещества.

○ Вода, белки, жиры, крахмал, минеральные вещества.

**88. Какими свойствами обладает молоко?**

● Химические, физические, бактерицидные, технологические, органолептические

○ Бактерицидные, физические, витаминные, химические, космические

○ Химические, кисломолочные, бактерицидные, органолептические, физические

○ Химические, физические, органолептические, противогрибковые, термостойкие

**89. 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 – 87-89%, сухое вещество – 11-13%.

**90. 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%.

**91. 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

**92. Технологические операции, выполняемые при первичной обработке молока.**

○ Очистка, охлаждение, гомогенизация

○ Очистка, нормализация

○ Нормализация, охлаждение, пастеризация

● Очистка, охлаждение

**93. Органолептические свойства молока.**

● Вкус, цвет, запах, консистенция

○ Вкус, свертываемость, запах, консистенция

○ Вкус, цвет, термоустойчивость, консистенция

○ Вкус, цвет, вязкость, консистенция

**94. Методы механической обработки молока.**

○ Гомогенизация, пастеризация, нормализация, сгущение.

○ Гомогенизация, сепарирование, нормализация, сгущение.

● Очистка, сепарирование, гомогенизация, мембранная обработка

○ Гомогенизация, термизация, нормализация, сгущение.

**95. Какое брожение используется при производстве простокваши и йогурта?**

● Молочнокислое

○ Маслянокислое

○ Спиртовое

○ Смешанное

**96. Параметры стерилизации молока при одноступенчатом способе.**

● 110-120°С 15-30 мин

○ 140-145°С 5-10 мин

○ 115-135°С 2 час.

○ 110-120°С 3-4 час.

**97. 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.

**98. 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

**99. Какие существуют основные способы коагуляции белка при производстве творога?**

- +Кислотный, сычужно-кислотный
- -Сычужно-кислотный, традиционный
- -Кислотный, смешанный
- -Пропионовокислый, сычужно-кислотный

**100. 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

**101. Какими способами определяют термостойкость молока?**

- Коагуляционная проба, хлоркальциевая проба, алкогольная проба
- Кисотно-кипятильная проба, бродильная проба, алкогольная проба
- Кисотно-кипятильная проба, хлоркальциевая проба, алкогольная проба
- Пастеризационная проба, хлоркальциевая проба, алкогольная проба

**102. Норма содержания влаги в сухом молоке**

- 4 %
- 2%
- 7%
- 5%

**103. Какие соли-стабилизаторы используются для повышения термостойкости 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

**104. Оптимальная температура выпаривания молока до массовой доли сухих веществ 25-35%.**

- 60-65 °C
- 70-75 °C
- 45-55 °C
- 50-60 °C

**105. 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

**106. 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

**107. 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

**108. 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

**109. Температурная обработка молока.**

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

**110. 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

**111. 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

**112. 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

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

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

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

- Термостатный, смешанный
- Термостатный, камерный
- Молочнокислый, спиртовый
- Термостатный, резервуарный

**115. Какие кисломолочные продукты вырабатываются термостатным способом?**

- Простокваша, ряженка, ацидофильное молоко
- Простокваша, кефир, кумыс
- Кефир, йогурт, варенец



- Простокваша, варенец, ацидофильное молоко

**116. Оптимальная температура развития термофильных стрептококков.**

- 42-45°C
- 40-45°C
- 30-35°C
- 20-25°C

**117. Оптимальная температура развития мезофильных стрептококков.**

- 42-45°C
- 40-45°C
- 30-35°C
- 20-25°C

**118. Оптимальная температура развития кефирных грибков.**

- 42-45°C
- 40-45°C
- 30-35°C
- 20-25°C

**119. Какие существуют основные способы производства творога?**

- Сычужно-кислотный, отдельный
- Смешанный, кислотный
- Традиционный, отдельный
- Смешанный, маслянокислый

**120. 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

**121. Температура сбивания сливок в весенне-летний период**

- 8-14°C
- 12-18°C
- 7-12°C
- 4-8°C

**122. Температура сбивания сливок в осенне-зимний период.**

- 7-12°C
- 12-18°C
- 8-14°C
- 4-8°C

**123. От чего зависит продолжительность бактерицидной фазы молока.**

- Содержания витамина А
- Длительности хранения
- Температуры охлаждения
- Кислотности молока

**124. Укажите режимы пастеризации молока и сливок.**

- Низкотемпературные, среднетемпературные, высокотемпературные.
- Мягкие, нормальные, высокотемпературные.
- Длительные, кратковременные, без выдержки или с выдержкой разной продолжительности.
- Кратковременные, мгновенные, продолжительные.

**125. 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
- 126. Какой кисломолочный продукт вырабатывают только термостатным способом.**
- Ряженку
  - Кефир
  - Простоквашу
  - Йогурт
- 127. Норма расхода молока 3,5% жирности для производства 1 тонны вологодского масла, тонн.**
- 18,28
  - 23,0
  - 24,31
  - 24,44
- 128. 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
- 129. 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
- 130. 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
- 131. Какие используются молокосвертывающие ферменты в сыроделии?**
- Бактериальные препараты, сычужный фермент.
  - Сычужный фермент, пепсин, бактериальный препарат.
  - Пепсин, химозин.
  - Сычужный фермент, кислотный препарат.
- 132. Концентрация соли при посоле сыра с принудительной циркуляцией рассола.**
- 18-20%
  - 21-22%
  - 23-24%
  - 26-28%

## МДК 03.02

### Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции

#### Раздел 1.1., 1.2 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции

**133. Из каких материалов изготавливают стены промышленных холодильников**

- только из кирпича
- из кирпича и дерева
- из железобетона и кирпича

**134. Временные хранилища для хранения продукции растениеводства**

- бурты, траншеи, бунты
  - бурты, траншеи, кагаты
  - кагаты, бунты, силоса
- 135. К какой категории взрывной и взрывопожарной опасности производства относится элеваторы, зерносклады:**

категория А

- категория В
- категория Г

**136. Какой группе по возгораемости относятся строительные материалы, которые воспламеняются, тлеют и обугливаются только при наличии источника огня:**

- несгораемые
- тлеющие

трудносгораемые

**137. При какой температуре проводят снегование**

не выше -20 С

не ниже -20 С

не ниже 00 С

**138. В какое время года проводят снегование**

в конце зимы

в начале зимы

в середине зимы

**139. Какова высота силосов для типовых корпусов элеватора**

до 30 м

до 20 м

до 50 м

**140. Какое расположение силосов применяют в элеваторах с норями малой производительности**

шахматное

рядовое

диагональное

**141. Какой максимальный размер квадратных силосов**

4 х 4 м

2 х 2 м

3,2 х 3,2 м

**142. При эксплуатации зерноскладов с горизонтальными полами высота насыпи сухого зерна у стены должна быть**

не более 1,5 м

не более 2,5 м

не более 3 м

**Раздел 2. Технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственной продукции.**

**143. Назначение базисного элеватора**

предназначен для перегрузки зерна с разных видов транспорта

хранение крупных партий зерна

приемка и составление крупных по качеству партий зерна

**144. Какие здания и сооружения относятся к основным производственным объектам в элеваторной промышленности**

лаборатория, склад для зерна, зерносушилка

склады для зерна, топлива и зерносушилок

элеваторы, склад для зерна, мастерские

**145. Какие здания и сооружения в элеваторной промышленности относят к вспомогательным производственным объектам**

раздевалки, душевые, медпункт

пожарное депо, трансформаторная подстанция, жестяницкие

склады для топлива, мастерские, столовая

**146. Какая из проведенных схем размещения транспортного и технологического оборудования является наиболее гибкой**

нория – сепаратор – весы

- нория – весы – надсепараторный бункер – сепаратор
  - нория – весы – надсепараторный бункер – сепаратор – подсепараторный бункер
- 147. Какое расположение зерносушилок наиболее рационально при большом поступлении сырого и влажного зерна**
- в отдельно стоящем здании
  - в силосном корпусе
  - между рабочим зданием и силосным корпусом
- 148. Номограмма ВНИИЗ служит для определения:**
- равновесной влажности зерна
  - температуры сушильного агента
  - относительной влажности воздуха

### **Критерии формирования оценок по результатам выполнения тестовых заданий**

Система оценки знаний студентов по 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»

## **Оформление вопросов для комплексного дифференцированного зачета**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет им.В.Я.Горина»

Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной про-  
дукции

### **Вопросы к комплексному дифференцированному зачету**

**МДК 03.01**

**Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной про-  
дукции**

Вопрос к дифференцированному комплексному зачету

1. Приведите классификацию принципов хранения и консервирования. Дайте характеристику различных видов анабиоза.
2. Приведите примеры использования при консервировании принципов термоанабиоза, ксероанабиоза, осмоанабиоза, ацидоанабиоз.
3. Какие способы консервирования основаны на принципе анабиоза?
4. Дайте общую характеристику зерновой массы как объекта хранения.
5. Как влияют сыпучесть и самосортирование зерна на технологию хранения и обработки зерновой массы?
6. Перечислите факторы, влияющие на интенсивность зерновой массы при хранении.
7. Что такое «критическая влажность зерна»? Чему равна критическая влажность зерна различных культур?
8. К каким последствиям приводит интенсивное дыхание зерновой массы?
9. В каком случае возможно прораствание зерна при хранении?
10. Какие изменения происходят в период послеуборочного дозревания зерна?
11. Какие микроорганизмы могут развиваться в зерновой массе?
12. Как предупредить развитие микробиологических процессов при хранении зерна?
13. Какие условия ограничивают развитие в зерновой массе насекомых и клещей?
14. Перечислите профилактические меры борьбы с вредителями хлебных запасов.
15. Какие существуют режимы хранения зерна? В чем заключаются их теоретические основы?
16. Опишите различные типы зернохранилищ.
17. Какие правила необходимо соблюдать при размещении зерна на хранение?
18. В чем заключаются следствия процесса дыхания для хранения?
19. От чего зависит интенсивность дыхания овощей и плодов?

20. Назовите факторы, обуславливающие интенсивность образования раневой перидермы у картофеля и корнеплодов.
21. Как влияет степень зрелости плодов при уборке на их сохраняемость?
22. Какие физиологические расстройства овощей и подов могут проявляться при хранении? В чем их причины?
23. Дайте обоснование оптимальных условий хранения плодоовощной продукции.
24. Какие условия в период выращивания и уборки отрицательно влияют на сохраняемость овощей и плодов?
25. Приведите классификацию способов хранения плодоовощной продукции.
26. Какие типы ходильных установок и системы воздухообмена используются в холодильных камерах?
27. Поясните термины МГС и РГС.
28. Почему изменение газового состава среды позволяет снизить потери и продлить сроки хранения? 32. Какие периоды выделяют в хранении картофеля? Дайте их характеристику.
29. В чем заключается подготовка к закладке на хранения капусты, репчатого лука, яблок?
30. На какие группы по лежкости подразделяют корнеплоды?
31. Перечислите основные операции по подготовке зерна к хранению. Поясните их назначение
32. Какое оборудование применяется для чистки и подготовки поверхности зерна?
33. Хранение картофеля.
34. Хранение капусты белокочанной.
35. Хранение лука репчатого.
36. Хранение корнеплодов.
37. Хранение семечковых культур.
38. Хранение плодовых овощей.
39. Системы регулирования режима хранения.
40. Способы размещения продукции в хранилищах.
41. Бурты и траншеи. Способы устройства вентиляции буртов и траншей
42. Способы укрытия буртов и траншей.
43. Транспортировка убойных животных на мясокомбинат.
44. Ветеринарно-санитарные требования при перегоне скота.
45. Порядок приема и сдачи животных для убоя.
46. Нормы скидок живой массы при приеме и сдаче скота и птицы.
47. Методы определения упитанности скота и птицы.
48. Особенности приема скота.
49. Переработка убойных животных.
50. Способы убоя на мясокомбинатах и бойнях.
51. Переработка свиней без снятия шкуры и со снятием крупона.
52. Убой и переработка птицы и кроликов.
53. Изменения в мясе после убоя.
54. Убойный выход, масса туши, жира-сырца, выход внутренних органов.
55. Химический состав мяса.

56. Классификация мяса в зависимости от пола, возраста, упитанности животных.
57. Комплексная оценка качества мяса.
58. Изменения в мясе при хранении.
59. Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного и эндокринного сырья.
60. Оценка качества и рациональное использование субпродуктов.
61. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное).
62. Консервирование мяса низкой температурой.
63. Консервирование мяса высокой температурой.
64. Консервирование мяса посолом.
65. Новые методы консервирования и обработка мясных продуктов.
66. Технология колбасных и ветчинных изделий.
67. Виды колбасных изделий, упаковочные и увязочные материалы.
68. Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных изделий и копченостей.
69. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека.
70. Классификация молочных продуктов при их производстве с использованием немолочного сырья.
71. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных различных видов.
72. Меры профилактики попадания в молоко и молочные продукты вредных веществ.
73. Приемка и первичная обработка молока на перерабатывающем предприятии.
74. Механическая обработка молока: сепарирование, очистка, нормализация, гомогенизация и др.
75. Воздействие на молоко различных температурных режимов (охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация, УВТ - обработка).
76. Производство питьевого молока и сливок.
77. Производство кисломолочных продуктов.
78. Приготовление заквасок.
79. Классификация кисломолочных продуктов и их значение в питании человека.
80. Схема производства кисломолочных продуктов термостатным и резервуарным способами.
81. Технология сметаны: ассортимент, характеристика и особенности производства.
82. Технология творога и творожных продуктов: ассортимент, характеристика, способы производства.
83. Требования, предъявляемые к качеству молока и сливок, используемых в маслоделии.
84. Производство масла способом сбивания сливок.
85. Особенности выработки масла на маслоизготовителях периодического и непрерывного действия.
86. Производство масла способом преобразования высокожирных сливок.

- 87.Общая технологическая схема производства сыра.
- 88.Изменение веществ сыра при созревании.
- 89.Уход за сыром во время созревания и подготовка сыров к реализации.
- 90.Сырье для производства молочных консервов.
- 91.Технология производства стерилизованных, сгущенных и сухих молочных консервов.

#### МДК 03.02

#### Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции

1. Характеристика весов.
2. Устройства для разгрузки автомобилей и вагонов.
3. Пневматические транспортеры.
4. Самоходные транспортеры.
5. Радиальные вентиляторы.
6. Осевые вентиляторы.
7. Назначение зерносушилок.
8. Классификация зерносушилок.
9. Разгрузочные устройства зерносушилок.
- 10.Инспекционные транспортеры.
- 11.Калибровочные машины.
- 12.Сортировочное оборудование.
- 13.Способы получения низких температур.
- 14.Классификация холодильных установок.
- 15.Назначение холодильных установок.
- 16.Классификация холодильных машин.
- 17.Требования, предъявляемые элеваторам.
- 18.Назначение элеваторов.
- 19.Классификация элеваторов.
- 20.Типовые схемы элеваторов.
- 21.Конструкция силосов.
- 22.Побудители и разгрузители. Их виды.
- 23.Особенности вентилирования зерна в силосах.
- 24.Автоматизация и контроль на элеваторе.
- 25.Транспортное и технологическое оборудование в рабочих зданиях элеваторов.
- 26.Правила организации и ведения технологического процесса на элеваторах.
- 27.Меры безопасности при работе на элеваторах.
- 28.Механизированные, немеханизированные и надувные склады.
- 29.Оборудование, применяемое в стационарных хранилищах.
- 30.Способы размещения продукции в хранилищах.
- 31.Способы укрытия буртов и траншей.
- 32.Временные хранилища для плодов и овощей.
- 33.Одноэтажные наземные холодильники.



34. Сборочные холодильные камеры.
35. Воздухоохладители.
36. Азотная система охлаждения автофургонов.
37. Особенности техники хранения плодоовощной продукции в холодильниках с регулируемой газовой средой.
38. Характеристика газовых сред и принципы получения заданного состава газовой среды.
39. Склады. Назначение склада.
40. Ледники.
41. Машинное отделение холодильников.
42. Ветеринарно-санитарные требования к сооружениям для хранения продукции животноводства.
43. Устройство холодильников.
44. Классификация резервуаров.
45. Оборудование для транспортирования молока.
46. Резервуары общего назначения.
47. Резервуары специального назначения.
48. Резервуары универсального назначения.
49. Классификация холодильного оборудования для мясомолочной продукции.
50. Холодильные установки.
51. Приборы для измерения параметров охлаждающих сред и продуктов.
52. Холодильные шкафы.
53. Холодильные камеры.
54. Воздушные скороморозильные аппараты.
55. Строительные и изоляционные конструкции.
56. Размещение продукции на складах.
57. Размещение продукции на складах-холодильниках.
58. Изоляция стен, полов и труб.
59. Способы и машины для удаления из зерна примесей.
60. Принцип работы пневмосепаратора.
61. Классификация машин для очистки зерна.
62. Устройство и работа обоечных и щеточных машин.
63. Цели и задачи увлажнения и мойки зерна.
64. Назначение и виды машин и агрегатов.
65. Классификация аппаратов для гидротермической и тепловой обработки зерна.
66. Принцип работы подогревателей.
67. Виды станков для измельчения зерна и промежуточных продуктов.
68. Устройство и работа вальцовых станков.
69. Классификация машин для шелушения и шлифования зерна крупяных культур.
70. Виды ситовеечных машин.
71. Виды просеивающих машин.
72. Виды крупосортировочных машин.
73. Технологическая схема работы мельницы.
74. Технологическая схема работы комбикормового цеха.

75. Технология производства комбикормов.
76. Классификация агрегатов и оборудования для производства комбикормов.
77. Оборудование для получения растительного масла методом экстракции.
78. Комплектные линии производства растительного масла.
79. Оборудование для первичной очистки растительного масла.
80. Классификация оборудования для подготовки плодов и овощей к основным операциям.
81. Машины для разделения сложных систем на составные части.
82. Средства транспортирования молока и молочных продуктов.
83. Насосы для перекачивания молока и молочных продуктов.
84. Оборудование для удаления из молока механических примесей.
85. Работа фильтров и сепараторов.
86. Аппараты для охлаждения молока.
87. Аппараты для нагрева молока.
88. Аппараты для стерилизации молочных продуктов.
89. Установки для вакуум-термической обработки молока.
90. Оборудование для охлаждения творога.
91. Поточно-технологические линии производства творога.
92. Конструктивно-технологические схемы основных типов сушилок.
93. Оборудование для сушки молока, жидких и твердых молочных продуктов.
94. Оборудование для оглушения животных.
95. Оборудование для транспортирования туш.
96. Оборудование линий убоя и переработки птицы.
97. Оборудование для первичной обработки шкур, разделки туш, обработки субпродуктов, обработки пера.
98. Перемешивающие устройства, фаршемешалки.
99. Оборудование для тонкого измельчения мясного сырья.
100. Типы формовочных автоматов.
101. Классификация и технические характеристики формовочных автоматов.
102. Оборудование для комбинированной термообработки и копчения мясных продуктов, варки.
103. Основные виды тары и материалов для упаковывания мясных продуктов.
104. Оборудование для упаковывания мяса и мясных продуктов в полужесткую и жесткую тару.

Критерии оценки по результатам дифференцированного зачёта:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко усвоил программный материал; в полном объеме, последовательно и четко его излагает; уверенно отвечает на дополнительные вопросы;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он в целом грамотно излагает программный материал, не допуская существенных неточностей.
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он не полностью ответил на поставленные вопросы; допускал ошибки, неточности.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, затрудняется или допускает существенные ошибки в ответах на вопросы.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет им. В.Я.Горина»

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Ситуационные задачи**  
по УП 03.01 Учебная практика

1. Технология хранения и переработки просо
2. Технология хранения и переработки гречихи
3. Технология хранения и переработки озимой пшеницы
4. Технология хранения и переработки сои
5. Технология хранения и переработки подсолнечника
6. Технология хранения и переработки ячменя
7. Технология хранения и переработки яровой пшеницы
8. Технология хранения и переработки кукурузы
9. Технология хранения и переработки озимой ржи
10. Технология хранения и переработки кукурузы на зерно
11. Технология хранения и переработки гороха
12. Технология хранения и переработки тритикале
13. Технология получения высококачественного молоко для производства молочных продуктов.
14. Ассортимент и технология производства сливочного масла.
15. Продукты из баранины. Ассортимент и технология производства.
16. Ассортимент и особенности технологии производства сметаны.
17. Технология убоя сельскохозяйственной птицы и первичной переработки туш  
.Новые технологический решения.
18. Технология производства творога. Новые технологические решения.
19. Продукты и напитки из молочной сыворотки. Технология производства.
20. Технология упаковки, маркировки, хранения и транспортировки мясных продуктов.
21. Ассортимент и особенности технологии производства различных видов мороженого.

22. Продукты из мяса птицы. Ассортимент и технология производства.
23. Технология производства сырокопченых колбас и расчеты сырья для их получения.
24. Технология убоя свиней и первичной переработки туш. Новые технологические решения
25. Ассортимент и технология производства мясных продуктов и свинины.
26. Ассортимент и особенности технологии производства мягких сыров.
27. Йогурт, его диетические и лечебные свойства. Способы и технология производства.
28. Технология производства сгущенных молочных консервов с сахаром.
29. Состав и свойства коровьего молока. Влияние генетических и паратипических факторов на качество молока.
30. Йогурт, его диетические и лечебные свойства. Способы и технология производства.
31. Химический и морфологический состав мяса сельскохозяйственных животных и птицы. Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса.
32. Особенности технологии первичной переработки крупного рогатого скота. Пороки туш и меры по их предупреждению.
33. Современные технологии убоя сельскохозяйственной птицы и переработки мяса птицы.

1. Определить фактический выход хлеба, если за 1 смену из 1700 кг муки выработано 3100 шт. хлеба массой 0,8 кг; при этом переработано 250 кг бракованного хлеба.
2. 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.
3. В хранилище 20 закровов длиной 6 м и шириной 3 м. Нужно разместить морковь в 12 и свеклу в 8 закромах. Высота насыпи (загрузки) моркови 2,5 м, свеклы 3,5 м; объемная масса моркови 0,55 т/м<sup>3</sup> и свеклы 0,60 т/м<sup>3</sup>. Определить сколько моркови и свеклы можно заложить на хранение (емкость хранилища).
4. Рассчитать площадь участка для закладки на хранение 500 т капусты и необходимое для укрытия буртов количество соломы. Бурт имеет размеры: длина – 20 м, ширина – 2 м, высота – 1 м, глубина котлована – 0,2 м. Бурт оборудован естественной приточно-вытяжной системой вентилирования
5. 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.

6. В хранилище без искусственного охлаждения на 1 апреля было 400 т моркови, на 11 апреля — 350, на 21 апреля — 280, на 1 мая — 200 т. Определить: Среднее количество моркови в апреле.
7. Предполагается заложить на хранение насыпью в складе (размер склада 60 x 20 м) следующие партии семян: пшеница -1028 т, просо - 650.т, подсолнечник - 750 т и горох - 1428 т.
8. При приемке 5 выбракованных коров средней живой массой 480 кг была установлена дополнительная скидка на навал в количестве 0,9%. Животных доставили с расстояния 40 км. Какой будет зачетная масса убойных животных?
9. 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?
10. 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?
11. Фактическая сахаристость партии сахарной свеклы 15,63 %. Принять базисную сахаристость – 16,0 %, закупочная цена 700 руб/т. Рассчитать фактическую стоимость партии.
12. Хозяйство имеет для продажи 400 т фабричной сахарной свёклы. После определения качества получены следующие данные: масса средней пробы до очистки 20,6, кг; масса средней пробы после очистки 18,2 кг; в пробе обнаружено зеленой массы 0,26 кг; подвяленных корнеплодов 0,63 кг, цветущих корнеплодов 0,19 кг, корнеплодов с крупными механическими повреждениями 0,45 кг.  
 Фактическая сахаристость 15,63 %. Принять базисную сахаристость – 17,0 %, закупочная цена 700 руб/т.  
 - оценить кондиционность партии;  
 Рассчитать фактическую стоимость партии.
13. Продано 160 т зерна мягкой озимой пшеницы, содержание клейковины – 30%. Влажность зерна – 16%, содержание сорной примеси – 5%, зерновой – 5%, натура – 760 г/л. Определить стоимость зачетной массы с учетом платы за сушку и очистку, если зерно имеет запах тмина, заражено клещом I степени, проросших зерен 5%, 5% зерен поражено клопом черепашкой.
14. Определим стоимость зачетного веса с учетом скидок:  $453600 \times 0,9:100 = 4082,4$  руб.  $453600 - 4082,4 = 449517,6$  руб. Рассчитываем плату за сушку и очистку. За сушку:  $0,4 \times 1,5 = 0,6\%$ ;  $160 \times 0,6:100 = 0,96$  т  $\approx 1 \text{ т} \times 3000$  руб = 3000 руб. За очистку:  $0,3 \times 4,0 = 1,2\%$ ;  $160 \times 1,2:100 = 1,92$  т  $\times 3000$  руб. = 5760 руб. Общая стоимость расходов за сушку и очистку составит 8760 руб. Выручка от продажи 160 т зерна составит:  $449517,6 - 8760 = 440757,6$  руб.
15. Требуется реализовать 5735 т картофеля. 32,7 % реализуется осенью, остальная часть весной. Цена 1 т стандартного картофеля осенью равна 3750 руб, весной – 5350 руб, а нестандартного осенью и весной на 28 % меньше. Себестоимость выращивания 1 т картофеля равна 675 руб. Затраты на хранение: – амортизация хранилища – 5 % от балансовой стоимости хранилища

(675000 рублей); – текущий ремонт хранилища – 2,5 % от балансовой стоимости хранилища; – зарплата – в хранилище работают три человека, двое из них в течение девяти месяцев, а третий в течение 12 месяцев. Заработная плата первых двух составляет в месяц 6500 и 7500 руб, третий получает 12000 руб в месяц. – оплата электроэнергии – в хранилище горят 13 лампочек мощностью 75 Вт каждая в течение 12 ч в сутки на протяжении 9 месяцев. Стоимость 1 кВт равна 39 руб 52 коп.; – нормируемые и ненормируемые расходы (убыль за счет дыхания, проростки и т.д.) – 0,75 % от массы, заложенной на хранение. Определить сумму выручки от реализации осенью и весной.

### **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.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет им. В.Я.Горина»

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной про-  
дукции

**Ситуационные задачи**  
по ПП 03.01 Производственная практика

1. Для длительного хранения предполагается заложить партию сахарной свеклы массой 2500 т. Размеры кагата: ширина основания 25 м, ширина верхней площадки 9 м, высота 6 м. Объемная масса свеклы 0,6 т/м<sup>3</sup>. Рассчитать длину кагата.
2. Предполагается заложить на хранение в траншеи корнеплоды маточной сахарной свеклы. Глубина траншеи 0,9 м, ширина 0,8 м, вместимость траншеи составляет 20 т.  
Рассчитать общую длину траншеи, необходимой для хранения свеклы.
3. Определите показатели качества муки 1-й группы (запах, вкус, хруст, влажность, зараженность вредителями хлебных запасов, наличие металлических примесей, кислотность).
4. Имеется партия зерна пшеницы. Физическая масса партии 150 т, влажность 14%, содержание отделимых примесей 6%, длинных и коротких примесей не обнаружено. Требуется организовать очистку партии и рассчитать продолжительность обработки.
5. Предполагается заложить на хранение насыпью в складе (размер склада 60 х 20 м) следующие партии семян: пшеница - 1028 т, просо - 650 т, подсолнечник - 750 т и горох - 1428 т.
6. По Акту зачистки партии гороха, хранившегося в элеваторе, значится в расходе 500000 кг. семян со средним сроком хранения 63 дня.  
Требуется рассчитать естественную убыль массы зерна при хранении.
7. В хранилище 20 закромов длиной 6 м и шириной 3 м. Нужно разместить морковь в 12 и свеклу в 8 закромах. Высота насыпи (загрузки) моркови 2,5 м, свеклы 3,5 м; объемная масса моркови 0,55 т/м<sup>3</sup> и свеклы 0,60 т/м<sup>3</sup>. Определить, сколько моркови и свеклы можно заложить на хранение (вместимость хранилища).
8. Составить одну среднюю пробу молока в количестве 500 мл от следующих партий, поступивших на молокозавод: I – 1500 кг, II – 2800 кг, III – 4200 кг.
9. Составить две средние пробы молока в количестве 250 и 50 мл от коровы при удое: утром – 8 кг, обед – 7 кг, вечером – 7 кг.
10. Составить среднюю пробу молока в количестве 500 мл из двух секций автомолцистерны: в первой 1300 литров, во второй – 1400.
11. Какой будет плотность молока при 20оС, если показания ареометра следующие

Температура молока, °С	Плотность, г/см <sup>3</sup>
17	1,030
19	1,029
20	1,031
23	1,0285
25	1,027

12. Рассчитать содержание основных компонентов и калорийность молока при плотности 1,0286 г/см<sup>3</sup> и массовой доле жира 3,6 %.
13. К какому сорту по ГОСТ Р 52054-2003 будет относиться молоко в зимнее время, если титруемая кислотность составляет 17 °Т, плотность – 28 °А, группа чистоты I, содержание соматических клеток 3×10<sup>5</sup> КОЕ/г, КМА-ФАнМ – 5×10<sup>5</sup> КОЕ/г, молоко имеет слабовыраженный привкус и запах.
14. Какой объем в литрах занимают 362 и 786 кг молока, если его плотность составляет 1,030.
15. На мясоперерабатывающее предприятие поступили 30 голов крупного рогатого скота средней живой массой 250 кг из откормочного хозяйства, расположенного на расстоянии 50 км от МПП. Задержка приемки скота составила 4 часа. Какой будет зачетная масса убойных животных?
16. На мясоперерабатывающее предприятие поступили 80 голов молодняка крупного рогатого скота средней живой массой 700 кг из откормочного хозяйства, расположенного на расстоянии 110 км от МПП. Задержка приемки скота составила 2 часа. Какой будет зачетная масса убойных животных?

### Критерии оценок:

- оценка **«отлично»**: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное, 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 **«хорошо»**: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании (в т.ч. из лекционного материала), в схематических изображениях и демонстрациях на анатомических препаратах, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие.
- оценка **«удовлетворительно»**: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием (в т.ч. лекционным материалом), со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях и демонстрациях на анатомических препаратах, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях.



- оценка **«неудовлетворительно»**: 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.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет им. В.Я.Горина»

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

### **Ситуационные задачи**

по ПП 03.02 Производственная практика

1. Современные направления научных исследований и производства в области проектирования и строительства сооружений и создания оборудования для хранения различных видов сельскохозяйственной продукции
2. Переходные формы полевых хранилищ для плодов и овощей: щитовые бурты, стационарные буртовые площадки. Применение систем активного вентилирования
3. Физико-химические свойства сельскохозяйственной продукции
4. Физиологические процессы, происходящие в продукции при хранении
5. Подверженность продукции воздействию внешней среды
6. Объёмно-планировочные и конструктивные решения плодо-, картофеле- и овощехранилищ.
7. Объёмно-планировочные и конструктивные решения зернохранилищ
8. Особенности требований, предъявляемых к участку для строительства.
9. Генеральный план зернохранилища, его технико-экономические показатели
10. Генеральный план фруктохранилища, его технико-экономические показатели
11. Основные контролируемые параметры среды в хранилищах для различных видов продукции

12. Основные виды приборов для контроля
13. Основные виды систем и оборудования для контроля и поддержания режимов хранения в хранилищах для зерна
14. Основные виды систем и оборудования для контроля и поддержания режимов хранения в хранилищах для плодоовощной продукции
15. Специфические опасности при работе: в силосах, с транспортным оборудованием.
16. Взрыв пыли и методы предупреждения взрыва
17. Автоматизация работ и виды дистанционного контроля
18. Методы борьбы с пылью, оборудование для очистки воздуха.
19. Особенности эксплуатации элеваторов. Виды повреждения силосов
20. Современные направления научных исследований и производства в области проектирования и строительства сооружений и создания оборудования для хранения различных видов сельскохозяйственной продукции
21. Особенности объектов хранения, учитываемые при выборе хранилищ, проектировании и размещении оборудования
22. Переходные формы хранилищ: щитовые бурты, стационарные буртовые площадки.
23. Применение систем активного вентилирования при хранении продукции в полевых хранилищах
24. Влияние различных факторов на вместимость хранилищ
25. Современные материалы тепло-, паро-, гидроизоляции сооружений для хранения продуктов питания
26. Состав и назначение инженерного оборудования хранилищ для картофеля, плодов и овощей
27. Системы автоматического управления оборудованием
28. Системы поддержания заданного газового состава в камерах длительного хранения

### **Критерии оценок:**

- оценка **«отлично»**: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное, 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 **«хорошо»**: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании (в т.ч. из лекционного материала), в схематических изображениях и демонстрациях на анатомических препаратах, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие.

- оценка **«удовлетворительно»**: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием (в т.ч. лекционным материалом), со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях и демонстрациях на анатомических препаратах, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях.

- оценка **«неудовлетворительно»**: 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.

## Задания для квалификационного экзамена

### Модуль 1: Определение массы 1000 семян.

Место проведения: ауд. 701

Оборудование: семена зерновых, разборные доски, совочки, шпатели, весы.

Количество рабочих мест: 5

Ответственные:

Содержание модуля:

- выделение навески из средней пробы
- определение массы 1000 семян

### Модуль 2: Определение стекловидности зерна пшеницы.

Место проведения: ауд. 701

Оборудование: семена зерновых, разборные доски, канцелярские ножи.

Количество рабочих мест: 5

Ответственные:

Содержание модуля:

- выделение навески из средней пробы
- определение стекловидности зерна пшеницы

### Модуль 3: Определение органолептических свойств молока.

Место проведения: ауд. 701

Оборудование: колба, цилиндр, химический стакан.

Количество рабочих мест: 5

Ответственные:

Содержание модуля:

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

### Модуль 4: Определение плотности молока питьевого и молока – сырья по ГОСТ Р 54758-2011.

Место проведения: ауд. 701

Оборудование: цилиндр, термометр, ареометр.

Количество рабочих мест: 1

Ответственные:

Содержание модуля:

- отбор пробы молока
- определение плотности молока

### **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.

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБ-  
 НОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация  
 сельскохозяйственной продукции**  
 (название профессионального модуля)

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики проис-  
 ходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдением за выполнением видов работ на практике, предусмотрен-  
 ных программой практики;
- контроль качества выполнения видов работ по практике;
- контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.

Форма промежуточной аттестации по учебной практике по ПМ.03  
 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции -  
**зачет.**

(название профессионального модуля)

Практика завершается зачетом при условии:

- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета  
 о практике в соответствии с заданием на практику.

**Виды работ и проверяемые результаты учебной практики**

Виды работ	Результаты (сформированные компетенции, приобретенные умения и первоначальный практический опыт)	Формы и методы контроля для оценки результатов обучения
Подбор способов, режимов и сроков хранения растениеводческой продукции. Подбор режимов и сроков хранения продукции животноводства (яиц).  Отбор проб для оценки качества растениеводческой и животноводческой продукции в период хранения Применение технологий по переработке	- <b>первоначальный практический опыт</b> - подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; - выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья; - анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; определения качества продукции растениеводства и животноводства	Полнота и своевременность представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

<p>растениеводческой продукции</p> <p>Изучение технологии производства куриных яиц</p> <p>Изучение технологии сбора и сортировки яиц</p> <p>Изучение технологии производства мяса птицы</p> <p>Изучение технологии производства мяса кроликов</p> <p>Изучение действующих стандартов и определение соответствия качества продукции их требованиям</p> <p>Подготовка растениеводческой продукции к реализации .</p> <p>Послеубойная обработка тушек сельскохозяйственной птицы и упаковка пищевых яиц</p>	<p>при хранении и транспортировке;</p> <p><b>- умения:</b></p> <p>- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>- рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;</p> <p>- составлять план размещения продукции; обслуживать оборудование и средства автоматизации;</p> <p>- соблюдать сроки и режимы хранения; выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;</p> <p>- определять качество сырья, подлежащего переработке;</p> <p>- производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной; готовить продукцию к реализации; использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;</p> <p>- осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов;</p> <p><b>- компетенции</b></p> <p>ПК 3.1</p> <p>ПК 3.2.</p> <p>ПК 3.3.</p> <p>ПК 3.4.</p> <p>ПК 3.5.</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>	
--	---	--

	ОК 7. ОК 8. ОК 9.	
--	-------------------------	--

### Оценка компетенций

Перечень компетенций	Показатели оценки		
	Освоены	Частично освоены	Не освоены
ПК 3.1 Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.	Демонстрирует полное умение выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.	Демонстрирует значительное умение выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.	Нет понимания выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.
ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.	Сформировано полное умение контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.	Сформировано значительное умение контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.	Нет понимания контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.
ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.	Демонстрирует полное умение выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.	Демонстрирует значительное умение выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.	Нет понимания выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.	Демонстрирует полное умение выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.	Демонстрирует значительное умение выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.	Нет понимания выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.
ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	Демонстрирует полное умение выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	Демонстрирует значительное умение выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	Нет понимания выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость сво-	Демонстрирует полное умение осуществлять поиск и	Демонстрирует значительное умение осуществлять поиск	Нет понимания осуществлять поиск и использование ин-



ей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	формации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Демонстрирует полное умение организовывать собственную деятельность, способность выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, способность оценивать их эффективность и качество.	Демонстрирует значительное умение организовывать собственную деятельность, способность выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, способность оценивать их эффективность и качество.	Нет понимания 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.	Демонстрирует полное умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Демонстрирует значительное умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Нет понимания и умения 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.	Демонстрирует полное умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Демонстрирует значительное умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Нет понимания осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрирует полное умение использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрирует значительное умение использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Не демонстрирует умение понимания использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Демонстрирует полное умение работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Демонстрирует значительное умение работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Не демонстрирует умение работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

		ми.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Демонстрирует полное обладание чувством ответственности за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Демонстрирует значительное 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.	Демонстрирует полное умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Демонстрирует значительное 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.	Демонстрирует полное умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрирует значительное умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Не сформировано умение способность ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **Критерии оценки результатов учебной практики при проведении промежуточной аттестации**

Оценка «зачтено» ставится, если обучающийся:

- своевременно выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики; предоставил заполненный в соответствии с требованиями дневник, а также подписанный руководителем практики 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, дневник, а также подписанный руководителем практики отчет, составленный не в полном объеме и с нарушением требований;

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОД-  
СТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПО  
ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной  
продукции** (название профессионального модуля)

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 сельскохозяйственной продукции - **зачет**.

(название профессионального модуля)

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>Знакомство с работой элеватора</p> <p>Изучение оборудования, применяемого для загрузки и выгрузки зернохранилищ.</p> <p>Подготовка плодо- и овощехранилищ.</p> <p>Изучение работы холодильного оборудования. Ведение учетной документации при хранении и транспортировке сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Осуществление санитарно-микробиологического контроля производства и хранения продукции животноводства. Выбор рациональных способов хранения продукции животноводства и продуктов его переработки.</p> <p>Применение и осуществление технологий переработки растениеводческой продукции</p> <p>Рациональная разделка туш по применяемым схемам с учетом ценности мяса.</p> <p>Подготовка основного и дополнительного сырья. Проведение сепарирования, гомогенизации, термической обработки молока.</p> <p>Осуществление технологического контроля по всем стадиям технологического процесса переработки: выполнение требований нормативных документов к основным видам продукции и процессов</p> <p>Подготовка тары, фасование, упаковка готовой продукции.</p> <p>Учет сырья готовой продукции. Ведение учетной доку-</p>	<p style="text-align: center;"><b>- практический опыт</b></p> <p>-подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;</p> <p>- выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;</p> <p>- анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке.</p> <p style="text-align: center;"><b>- компетенции</b></p> <p>ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.</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>

ментации при хранении и транспортировке сельскохозяйственной продукции.		
---	--	--

## Оценка компетенций

Перечень компетенций	Шкала оценивания			
	«Отлично»	«Хорошо»	«Удовлетворительно»	«Неудовлетворительно»
ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья..	Сформировано полное умение выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.	Сформировано значительное умение выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.	Частично сформировано умение выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.	Не сформировано умение выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.
ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.	Сформировано полное умение контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.	Сформировано значительное умение контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.	Частично сформировано умение контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.	Не сформировано умение контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.
ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции..	Сформировано полное умение выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.	Сформировано значительное умение выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.	Частично сформировано умение выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.	Не сформировано умение выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.	Сформировано полное умение выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.	Сформировано значительное умение выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.	Частично сформировано умение выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.	Не сформировано умение выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.
ПК 3.5. Выполнять пред-	Сформировано полное умение	Сформировано значительное	Частично сформировано умение	Не сформировано умение выполнять

продажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	умение выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.
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,	Сформировано полное умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	Сформировано значительное умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения	Частично сформировано умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессио-	Не сформировано умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессио-

профессионального и личностного развития.	ональных задач, профессионального и личностного развития.	профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	нального и личностного развития.	го 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Сформировано полное умение работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Сформировано значительное умение работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Частично сформировано умение работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Не сформировано умение работать в 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 Ориен-	Сформировано	Сформировано	Частично сфор-	Не сформировано



тироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	полное умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	значительное умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	мировано умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	умение способность ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
--	--	--	--	--

**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.