

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 11.05.2026 10:57:33

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

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

Агробиотехнологический колледж

Утверждаю

Заведующий отделением

агробиотехнологического направления

 Е.Д. Белокобыльская

« 19 » января 2026 года

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю

ПМ.04 Первичная переработка, хранение и реализация продукции
растениеводства

(наименование дисциплины/профессионального модуля)

Профессия 35.01.035 Фермер

(код и наименование профессии/специальности)

п. Майский, 2026 г.

Экспертное заключение
на фонд оценочных средств ПМ.04 Первичная переработка, хранение и
реализация продукции растениеводства
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)
по профессии 35.01.35 Фермер
(код, наименование профессии/специальности)

Представленный фонд оценочных средств (ФОС) ПМ.04 Первичная переработка, хранение и реализация продукции растениеводства соответствует требованиям ФГОС СПО.

Предлагаемые составителями формы и средства промежуточного контроля соответствуют целям и задачам реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 35.01.35 Фермер.

Оценочные средства для промежуточной аттестации представлены в полном объеме.

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

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

Глава
К(Ф)Х Гончарова Н.М.



Подпись

/ Н.М. Гончарова
Ф.И.О.

« 15 » января 2026 г.

Экспертное заключение
на фонд оценочных средств ПМ.04 Первичная переработка, хранение и
реализация продукции растениеводства
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)
по профессии 35.01.35 Фермер
(код, наименование профессии/специальности)

Представленный фонд оценочных средств (ФОС) ПМ.04 Первичная переработка, хранение и реализация продукции растениеводства соответствует требованиям ФГОС СПО.

Предлагаемые составителями формы и средства промежуточного контроля соответствуют целям и задачам реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 35.01.35 Фермер.

Оценочные средства для промежуточной аттестации представлены в полном объеме.

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

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

Председатель
СПК «Колхоз им. Горина»
МП



/ Р.В. Перунов
Ф.И.О.

« 16 » января 2026 г.

**Паспорт
фонда оценочных средств
по ПМ.04 Первичная переработка, хранение и реализация продукции
растениеводства**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Раздел 1 Первичная переработка и хранение продукции растениеводства		
2.	МДК.04.01 Первичная переработка и хранение продукции растениеводства		
3.	Тема 1. Переработка зерна	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.	- Устный опрос; - Тестирование; - Кейс-задачи
4.	Тема 1.2 Переработка корнеплодов		
5.	Тема 1.3 Научные принципы хранения и транспортировки сельскохозяйственной продукции		
6.	Раздел 2. Оперативный учет объема готовой продукции растениеводства и ее реализация		
7.	МДК.04.02 Оперативный учет объема готовой продукции растениеводства и ее реализация		
8.	Тема 1. Основы производственного процесса в растениеводстве	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.	- Устный опрос; - Тестирование; - Кейс-задачи
9.	Тема 2 Экономическая сущность затрат и их классификация		
10	Тема 3. Организация первичного учета затрат и выхода продукции в растениеводстве		
11	Тема 4 Построение сводного учета затрат и выхода продукции растениеводства		
12	Тема 5. Методические основы калькулирования себестоимости продукции растениеводстве		
13	Зачет по учебной практике ПМ.04		- Отчет по практике; - дневник прохождения практики; - характеристика; - аттестационный лист.
14	Зачет по производственной практике ПМ.04		- Отчет по практике; - дневник прохождения практики; - характеристика; - аттестационный лист
15	Экзамен		- Вопросы к экзамену

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Устный опрос	Средство, позволяющее оценить знания и кругозор обучающегося, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки; позволяет выявить детали, которые оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к экзамену.	Перечень вопросов, выносимых на опрос
2.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов
3.	Тесты	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
4.	Кейс-задачи	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Кейс-задачи
5.	Экзамен	Средство проверки знаний и умений, полученных после изучения дисциплины	Вопросы к экзамену

Итоговое тестирование

по дисциплине «ПМ.04 Первичная переработка, хранение и реализация продукции растениеводства»

1. Основная государственная задача в области хранения и переработки сельскохозяйственной продукции:
 - 1) вырастить как можно больше урожая;
 - 2) сохранить и рационально использовать сельскохозяйственную продукцию;
 - 3) довести сельскохозяйственную продукцию до потребителя;
 - 4) сохранить сельскохозяйственную продукцию в зимний период.

2. От чего зависит здоровье, работоспособность населения:
 - 1) от продолжительности рабочего дня;
 - 2) от условий труда;
 - 3) от количества и качества пищевых продуктов и сырья для легкой промышленности;
 - 4) времени года.

3. Способность овощей сохраняться длительное время без значительной убыли массы, поражения болезнями, ухудшения товарных качеств и пищевого достоинства называется -
 - 1) спелостью;
 - 2) целостностью;
 - 3) сохраняемостью;
 - 4) лежкостью.

4. Результат хранения (количественное выражение потерь и изменения качества), т.е. проявление лежкости в конкретных условиях данного сезона выращивания и хранения называется -
 - 1) сохраняемостью;
 - 2) периодом покоя;
 - 3) лежкостью;
 - 4) вегетационным периодом

5. Сертификат качества на продукцию выдается на срок не более чем на...
 - 1) 1 год;
 - 2) 2 года;
 - 3) 3 года;
 - 4) 4 года.

6. Основной процесс обмена веществ в овощах и плодах при хранении, в результате этого процесса выделяется теплота:

- 1) испарение;
- 2) дыхание;
- 3) убыль массы;
- 4) потеря влаги.

7. Однородность зерна по его крупности называется.

- 1) выравненностью;
- 2) полновесностью;
- 3) партией зерна;
- 4) выполненностью

8. Термин «зерновая масса» следует понимать как технический так называют

- 1) пробу зерна;
- 2) зерно после доработки;
- 3) партию зерна;
- 4) зерно после доработки.

9. Период в течение которого зерно и семена сохраняют свои потребительские свойства (посевные, производственные и продовольственные) называют ...

- 1) долговечность;
- 2) сохраняемость;
- 3) товарность;
- 4) период хранения.

10. Критическая влажность зерна пшеницы, ржи, ячменя, семян злаковых кормовых трав колеблется в пределах:

- 1) 15 - 16%;
- 2) 14,5 - 15,5%;
- 3) 12,5 - 13%;
- 4) 12 - 12,5%.

11. Массу зерна в определенном объеме называют:

- 1) натурой;
- 2) однородностью;
- 3) полновесностью;
- 4) массой.

12. Плохая тепло - и температуропроводность зерновой массы может задерживаться и приводить к зерновой массы:

- 1) убыли;
- 2) самосогреванию;
- 3) ухудшению качества;
- 4) уменьшению скважистости.

13. Комплекс белковых веществ зерна, способных при набухании в воде образовывать вязную эластичную массу называют:

- 1) натурой;
- 2) щуплостью;
- 3) клейковиной;
- 4) мякиш.

14. Совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с её назначением называют...

- 1) органолептическими свойствами;
- 2) качеством продукции;
- 3) целостностью партии;
- 4) пищевая ценность продукции.

15. Важная биологическая особенность картофеля:

- 1) способность клубней возобновлять покровную ткань в местах механических повреждений;
- 2) способность давать высокий урожай;
- 3) сохранять сортовые качества;
- 4) картофель является хорошим предшественником для большинства сельскохозяйственных культур.

16. Валообразные кучи овощей, уложенные на грунте и укрытые какими - либо термо - и гидроизоляционными материалами называют.

- 1) траншеями;
- 2) кагатами;
- 3) буртами;
- 4) модули.

17. Канавы вырытые в грунте, в которые засыпают овощи и картофель это:

- 1) траншеи;
- 2) кагаты;
- 3) бурты;
- 4) модули.

18. Прибор для определения сухих веществ в овощах и фруктах называется:

- 1) психрометр;
- 2) ареометр;
- 3) рефрактометр;
- 4) нивелир.

19. Пурка - прибор для определения ...

- 1) влажности зерна;
- 2) плёнчатости зерна;
- 3) содержания белка в зерне;
- 4) природы зерна.

20. К хлебам первой группы относятся:

- 1) пшеница, рожь, ячмень, овес;
- 2) кукуруза, просо, сорго, рис;
- 3) пшеница, рожь;
- 4) кукуруза, просо, сорго, рис, пшеница, рожь, ячмень, овес.

21. Товарный продукт именуемый «манной крупой» промежуточный продукт при производстве муки и представляет собой крупки:

- 1) крупные;
- 2) средние;
- 3) мелкие;
- 4) дунсты.

22. Побеление муки в процессе хранения происходит вследствие ...

- 1) понижения температуры;
- 2) повышения температуры;
- 3) окисления каротина;
- 4) повышения влажности в продукте.

23. Вещество обуславливающее желирование в кислой среде при добавлении сахара:

- 1) крахмал;
- 2) пектин;
- 3) полуклетчатка;
- 4) клетчатка.

24. Процесс засахаривания свойственен для .

- 1) повидла;
- 2) джема;
- 3) желе;
- 4) варенья.

Подсушенные плоды или дольки плодов очищенные, нарезанные, сваренные и подсушенные называются .

- 1) мармелад;
- 2) пастила;
- 3) цукаты;
- 4) желе.

26. Способ консервирования основанный на прекращении

биохимических процессов в продукте и уничтожения микрофлоры вследствие действия высокой температуры:

- 1) маринование;
- 2) консервирование сахаром;
- 3) микробиологический метод консервирования;
- 4) тепловая стерилизация.

Этот метод основан на образовании естественных консервантов - молочной кислоты и спирта:

- 1) маринование;
- 2) консервирование сахаром;
- 3) микробиологический метод консервирования;
- 4) тепловая стерилизация.

28. Различают ... и ... длину стеблей льна

- 1) техническую и нетехническую;
- 2) общую и полную;
- 3) полную и техническую;
- 4) общую и техническую.

29. Пищевой продукт, получаемый в результате измельчения зерна различных культур:

- 1) мука;
- 2) крупа;
- 3) макаронные изделия;
- 4) промежуточные продукты.

30. Стандартизация плодов, овощей и картофеля направлена на ...

1) увеличение производства плодов, овощей и картофеля, повышения их качества, улучшение снабжения ими населения и обеспечение пищевой промышленности высококачественным сырьем;

- 2) обеспечение пищевой промышленности высококачественным сырьем;
- 3) осуществления контроля за качеством;
- 4) увеличение производства плодов, овощей и картофеля.

31. Брожение, которое вызывают молочнокислые бактерии:

1. Маслянокислые
2. Молчнокислые+
3. Спиртовые
4. Молочные

32. При квашении и мочении консервантом служит:

1. молочная кислота+
2. сахар и соль

3. уксусная кислота
4. этиловый спирт

33. Основной принцип консервирования при квашении, квашении и мочении плодоовощной продукции основан на принципе:

1. ацидоценоанабиоза+
2. анабиоза
3. осмоанабиоза
4. алкоголеценоанабиоза

34. Продукт считается замороженным, если температура в центре продукта достигает:

1. $-18^{\circ}\text{C}+$
2. -25°C
3. -35°C
4. -10°C

35. Замораживание продукции:

1. Приостанавливает развитие в ней микроорганизмов+
2. Полностью убивает микроорганизмы
3. Уничтожает споры микроорганизмов
4. Снижает содержание влаги в продукте

36. Преимущество быстрозамороженных продуктов и ягод заключается в:

1. Высокой сохраняемости исходных свойств сырьевой продукции+
2. Простоте использования
3. Исключении ручного труда
4. Удобстве при хранении

37. Сушка продукции:

1. Снижает содержание влаги+
2. Полностью уничтожает все микроорганизмы
3. Понижает осмотическое давление в продукте
4. Повышает осмотическое давление в продукте

38. При какой температуре необходимо замораживать

1. $-25-40^{\circ}\text{C}+$
2. $-35-50^{\circ}\text{C}$
3. $-10-20^{\circ}\text{C}$
4. $-18-25^{\circ}\text{C}$

39. При квашении капусты и мочении яблок используют способ консервирования:

1. Микробиологический+

2. Физический
 3. Химический
 4. Механический
-
- 40 Отделение непригодных для переработки экземпляров:
 1. Инспектирование+
 2. Отбраковка
 3. Калибровка
 4. Товарная обработка
-
- 41 Количество квашенной, моченой, соленой, замороженной продукции учитывают в:
 1. Тоннах+
 2. Литрах
 3. Условных банках
 4. Количествох упаковок
-
- 42 Кратковременная обработка плодов и овощей кипящей водой или паром:
 1. Бланширование+
 2. Мойка
 3. Гидротермическая обработка
 4. Ополаскивание
-
- 43 Химические способы консервирования основаны на:
 1. Добавлении химических консервантов+
 2. Повышении осмотического давления
 3. Прогреве продукта
 4. Понижении осмотического давления
-
- 44 Брожение, которое образуют винные дрожжи при мочении яблок:
 1. Спиртовое+
 2. Молочное
 3. Молочнокислое
 4. Уксуснокислое
-
- 45 Кратковременный прогрев продукта при температуре 130-60 °С
 1. Асептический метод+
 2. Обработка паром
 3. Стерилизация
 4. Химический метод
-
- 46 Разделение партий сырья на выравненные по размеру и степени зрелости образцы:
 1. Калибровка+

2. Сортировка
3. Инспектирование
4. Товарная обработка

47 При какой температуре необходимо хранить замороженную продукцию:

1. $-18^{\circ}\text{C}+$
2. -35°C
3. -25°C
4. -10°C

48 Главная причина, затрудняющая организацию хранения плодовоовощной продукции:

1. Содержание в ней большого количества воды+
2. Протекания физиологических процессов
3. Развитие микроорганизмов
4. Отсутствие охлаждаемых помещений

49 Физиологические процессы, которые влияют на сохраняемость продукции:

1. Дыхание, прорастание, физиологические расстройства, покой+
2. Самосортирование, сыпучесть
3. Сыпучесть
4. Колебания температуры

50 Выбор способа хранения сочной продукции зависит от:

1. Продолжительности хранения и вида продукции+
2. Хранилища
3. Качества продукции и целевого назначения
4. Вида продукции и целевого назначения

51 К физическим свойствам сочной продукции относятся:

1. Сыпучесть, скважистость, теплофизические свойства+
2. Развитие патогенной микрофлоры
3. Дыхание, прорастание, скважистость
4. Скважистость, покой, дыхание

52 Период, при котором в продукции не происходит никаких отрицательных процессов:

1. Покоя+
2. Старения
3. Ухудшения качества
4. Созревания

- 53 Содержание сухих веществ в плодах, овощах и ягодах определяют:
1. Рефлектометром+
 2. Ареометром
 3. Психрометром
 4. Гигрометром
- 54 При сульфитации продукцию обрабатывают:
1. Сернистым ангидридом
 2. Уксусной кислотой
 3. Этиловым спиртом
 4. Ацетоном
- 55 К физическим потерям относят:
1. Травмированные, испарение влаги, замерзание
 2. Развитие микроорганизмов
 3. Самосогревание, отпотевание
 4. Повреждение болезнями и вредителями
- 56 Желирование продукции происходит при концентрации пектина не менее:
1. 1 %+
 2. 15 %
 3. 0.5 %
 4. 60 %
- 57 Основой для производства повидла служит:
1. Свежее или консервированное пюре+
 2. Упаренный сок с сахаром
 3. Цельные или нарезанные дольками плоды
 4. Замороженное сырье из плодов и ягод

**Вопросы к экзамену
по дисциплине «ПМ.04 Первичная переработка, хранение и
реализация продукции растениеводства»**

1. Какие функции выполняет зерновой ток?
2. Дайте общую характеристику зерновой массы.
3. Как свойства сыпучести и самосортирования влияют на технологию хранения и обработки зерновой массы?
4. Какое значение имеют сорбционные свойства зерна при хранении и обработке?
5. Поясните понятие «дозревание семян», как влияет дозревание семян на их всхожесть.
6. При каких условиях происходит самосогревание зерна?
7. Как предупреждают возникновение самосогревания зерна?
8. Назовите факторы, влияющие на интенсивность дыхания зерна при хранении.
9. Какова критическая влажность зерна и ее значение?
10. Какие факторы влияют на развитие насекомых и клещей в зерновой массе?
11. Назовите режимы хранения зерна и семян.
12. При какой влажности хранится зерно злаковых и бобовых культур?
13. Назовите способы сушки зерна, применяющиеся на практике.
14. Назовите способы хранения зерна и семян.
15. Какие типы зернохранилищ применяются для хранения зерна и семян?
16. Какие требования предъявляются к зернохранилищам?
17. Расскажите по какой методике отбираются средние пробы семян для анализа.
18. Какие документы должны сопровождать средние пробы семян для анализа на посевные качества?
19. Назовите методы регулирования продолжительности покоя картофеля и овощей.
20. Какую тару используют для перевозки и хранения плодоовощной продукции?
21. Каковы оптимальные условия хранения картофеля, лука и яблок?
22. Как подсчитывают и списывают убыль массы плодов и овощей при хранении ?
23. Раскрыть классификацию элеваторов и зернохранилищ, требования, предъявляемые к участку и технико-экономические показатели.
24. Охарактеризовать грузоподъемное и транспортирующее оборудование, применяемое в сооружениях для хранения сельскохозяйственной продукции.
25. Охарактеризовать силосные корпуса элеватора, приёмные и отпусные устройства.
26. Рассказать о принципе работы зерносушилки и её назначение.

27. Охарактеризовать оборудование для очистки и калибровки зерна.
28. Назовите машины и оборудование для производства муки и крупы.
29. Расскажите о холодильной технике на зерноскладах.
30. Расскажите о диспетчеризации управления технологическими операциями на предприятиях по хранению и переработке с/х продукции.
31. Охарактеризуйте оборудование по производству растительного масла.
32. Расскажите о хранилищах для овощей и плодов и машинной линии по первичной переработки продукции растениеводства в хранилищах.
33. Какие мероприятия выполняют при подготовке хранилищ и холодильников к сезону?
34. При помощи каких машин и механизмов сортируют и калибруют плоды и овощи перед закладкой на хранение?
35. Каковы особенности устройства системы активного вентилирования в хранилищах для картофеля и овощей?

Критерии оценки устного опроса:

1. Оценка «отлично» выставляется студенту, если: ответ на вопрос полон; в ответе продемонстрировано уверенное знание явлений и процессов, к которым относится терминология; студент может привести примеры, доказывающие правильность его ответа.

2. Оценка «хорошо» выставляется студенту, если: в ответе на вопрос упущены отдельные значимые моменты; в ответе продемонстрировано общее понимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; в ответе использована специальная терминология; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, но может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

3. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если: в ответе на вопрос имеются существенные упущения; в ответе продемонстрировано общее понимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; студент не использует специальной терминологии в ответе, но понимает значение основных терминов; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, и не может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

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