

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 11.05.2026 10:57:05

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.02 Первичная переработка, хранение и реализация продукции

животноводства

(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.02 Первичная переработка, хранение и
реализация продукции животноводства
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)
по профессии 35.01.35 Фермер
(код, наименование профессии/специальности)

Представленный фонд оценочных средств (ФОС) ПМ.02 Первичная переработка, хранение и реализация продукции животноводства 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.02 Первичная переработка, хранение и
реализация продукции животноводства
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)
по профессии 35.01.35 Фермер
(код, наименование профессии/специальности)

Представленный фонд оценочных средств (ФОС) ПМ.02 Первичная переработка, хранение и реализация продукции животноводства 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 профессиональному модулю

ПМ.02 «Производство и первичная переработка продукции животноводства»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) профессионально модуля	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	МДК 02.01. Технологии производства продукции животноводства	ОК1-3, 5, 7, 9, ПК 2.1-2.3	
2	Тема 1.1 Технология первичной обработки мяса	ОК1-3, 5, 7, 9, ПК 2.1-2.3	деловая игра, кейс-задача, тестирование, рабочая тетрадь
3	Тема 1.2 Обработка субпродуктов	ОК1-3, 5, 7, 9, ПК 2.1-2.3	деловая игра, кейс-задача, тестирование, рабочая тетрадь
4	Тема 1.3 Технология первичной обработки молока	ОК1-3, 5, 7, 9, ПК 2.1-2.3	деловая игра, кейс-задача, тестирование, рабочая тетрадь
5	Тема 1.4 Технология производства яиц	ОК1-3, 5, 7, 9, ПК 2.1-2.3	деловая игра, кейс-задача, тестирование, рабочая тетрадь
6	Тема 1.5 Технология производства мяса птиц	ОК1-3, 5, 7, 9, ПК 2.1-2.3	деловая игра, кейс-задача, тестирование, рабочая тетрадь
7	МДК.02.02 Оперативный учет объема готовой продукции животноводства и ее реализация	ОК1-3, 5, 7, 9, ПК 2.1-2.3	
8	Тема 2.1 Организация ведения оперативного учёта в фермерской усадьбе.	ОК1-3, 5, 7, 9, ПК 2.1-2.3	устный и письменный опрос, проверка выполнения заданий на практических занятиях

9	Тема 2.2. Организация документооборота и хранение первичной бухгалтерской документации	ОК1-3, 5, 7, 9, ПК 2.1-2.3	устный и письменный опрос, проверка выполнения заданий на практических занятиях
10	Тема 2.3 Учет материально-производственных запасов	ОК1-3, 5, 7, 9, ПК 2.1-2.3	устный и письменный опрос, проверка выполнения заданий на практических занятиях
11	Тема 2.4 Ведение учета продукции животноводства.	ОК1-3, 5, 7, 9, ПК 2.1-2.3	устный и письменный опрос, проверка выполнения заданий на практических занятиях
12	Тема 2.5 Учет затрат на производство и калькулирование себестоимости.	ОК1-3, 5, 7, 9, ПК 2.1-2.3	устный и письменный опрос, проверка выполнения заданий на практических занятиях
13	Тема 2.6. Учет движения готовой продукции и ее реализации	ОК1-3, 5, 7, 9, ПК 2.1-2.3	устный и письменный опрос, проверка выполнения заданий на практических занятиях
14	МДК.02.03 Оперативный контроль расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в фермерском хозяйстве	ОК1-3, 5, 7, 9, ПК 2.1-2.3	
15	Тема 3.1 Контроль технико-организационного уровня фермерской усадьбы.	ОК1-3, 5, 7, 9, ПК 2.1-2.3	устный и письменный опрос, проверка выполнения заданий на

			практических занятиях
16	Тема 3.2. Контроль состояния и эффективного использования основных средств	ОК1-3, 5, 7, 9, ПК 2.1-2.3	устный и письменный опрос, проверка выполнения заданий на практических занятиях
17	Тема 3.3. Контроль эффективности использования материальных ресурсов	ОК1-3, 5, 7, 9, ПК 2.1-2.3	устный и письменный опрос, проверка выполнения заданий на практических занятиях
18	Тема 3.4 Анализ использования трудовых ресурсов	ОК1-3, 5, 7, 9, ПК 2.1-2.3	устный и письменный опрос, проверка выполнения заданий на практических занятиях
19	Тема 3.5. Анализ затрат на производство	ОК1-3, 5, 7, 9, ПК 2.1-2.3	устный и письменный опрос, проверка выполнения заданий на практических занятиях
20	Тема 3.6 Анализ финансовых результатов деятельности организации	ОК1-3, 5, 7, 9, ПК 2.1-2.3	устный и письменный опрос, проверка выполнения заданий на практических занятиях
21	Тема 3.7. Оценка финансового состояния и деловой активности фермерского хозяйства.	ОК1-3, 5, 7, 9, ПК 2.1-2.3	устный и письменный опрос, проверка выполнения заданий на практических занятиях

22	Учебная практика	ОК1-3, 5, 7, 9, ПК 2.1-2.3	Отчет по учебной практике, дневник
23	Производственная практика	ОК1-3, 5, 7, 9, ПК 2.1-2.3	Отчет по производственной практике (по профилю специальности), дневник, характеристика, аттестационный лист
24	Экзамен по модулю ПМ 02	ОК1-3, 5, 7, 9, ПК 2.1-2.3	Задания к экзамену

Деловая (ролевая) игра

1 Тема (проблема): Технология производства свинины

2 Концепция игры: Сформировать комплекс мероприятий по увеличению производства свинины, проанализировать работу комплекса, подготовить отчет и сформировать комплекс мероприятий по увеличению производства свинины, разработка схем получения высокопродуктивных гибридов, анализ работы цеха (содержание, кормление, уход) по половозрастным группам: хряки производители, холостые и супоросные подсосные свиноматки, поросята- сосуны, поросята отъемыши и ремонтный молодняк и определение резервов по увеличению производства свинины, расчет экономической эффективности использования свиноматок при разных сроках отъема поросят.

3. Работники комплекса по производству свинины мощностью 24000 голов за 9 месяцев 2014 года выполнили план производства свинины на 95% и поставили 17100 голов свиней живой массой 1795 тонн. До конца года необходимо дополнительно изыскать резервы по выполнению плана производства свинины. Для этой цели мы собрали производственной совещание, на котором специалисты комплекса должны предоставить анализ работы по цехам и разработать мероприятия по увеличению производства свинины и выполнение годового плана.

Каждое звено получает пакет заданий, которые необходимо выполнить.

Директор комплекса, главный технолог (главный зоотехник), главный ветеринарный врач, зоотехник-селекционер, начальник цеха воспроизводства, бригадир и ветврач участка, начальник цеха откорма, бригадир и ветврач участка, экономист.

4 Ожидаемый(е) результат (ы): Закрепить и обобщить знания по теме «Технология производства свинины». Сформировать практические навыки применения полученных знаний в производственных ситуациях, способностей к обобщению, анализу и контролю своих действий в сложившейся ситуации.

Критерии оценки:

«зачтено» выставляется студенту, который прочно усвоил предусмотренный программный материал; правильно, аргументировано ответил на все вопросы, с приведением примеров; показал глубокие систематизированные знания, владеет приемами рассуждения и сопоставляет материал из разных источников: теорию связывает с практикой, другими темами данного курса, других изучаемых предметов; - без ошибок выполнил практические задания.

«не зачтено» выставляется студенту, который не справился с 50% вопросов и заданий билета, в ответах на другие вопросы допустил существенные ошибки; не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем; не имеет целостного представления о взаимосвязях, компонентах, этапах развития курса.

Кейс-задачи по ПМ 02. Первичная переработка, хранение и реализация продукции животноводства

Тема 1 Технология производства продукции скотоводства

Задача № 1

Рассчитайте, дату запуска и следующих родов коровы, если она отелилась 15 марта.

Сервис – период составил 45 дней. Стельность – 285 дней, сухостойный период – 60 дней.

Задача № 2

Рассчитайте, какой доход получит СПК «Светлый путь», если оно сдало на переработку 800 кг. молока жирностью 3,8%, а базисная жирность молока 3,3%. Стоимость 1 ц. молока 1500 руб.

Задача № 3

Заполните Акт на оприходование приплода на 5 телят.(3 бычка и 3 телочки), родившихся 1 марта в СПК «Победа» Родинского района. Недостающие реквизиты возьмите произвольно.

Задача № 4

В СПК «Молочные берега» при сдаче молока на переработку в зимний период, резко снизилось его качество из-за повышения кислотности. Что могло стать причиной этого?

Разработайте план мероприятий по выяснению причин и необходимых действий для улучшения качества сдаваемой продукции.

Задача № 5

По книге учета надоев молока и контрольных доек определить удои коровы за месяц, 305 дней или укороченную (незаконченную) и удлиненную лактацию.

Задача № 6

Провести расчет поголовья для производства говядины в соответствии с планом по вариантам заданий (табл. 1). Живую массу при закупке и сдаче скота на мясо студенты устанавливают исходя из хозяйственных условий.

Таблица 1- Варианты заданий

Вариант	Объем производства говядины в год, ц	Период доращивания и откорма, мес
1	1500	6-18
2	2500	
3	3000	
4	3500	
5	4000	
6	4500	
7	5000	
8	5500	

Задача № 7

Построить циклограмму заполнения площадки и реализации скота. В циклограмме предусмотреть выбытие поголовья (естественный отход) в количестве 1 % за каждые 3 месяца.

Задача № 8

Определить экономическую эффективность производства говядины. Для расчета себестоимости 1 ц прироста за основу берут стоимость кормов и умножают на 2, поскольку удельный вес кормов в структуре себестоимости при производстве говядины составляет в среднем 50 %.

Затраты труда в человекочасах на 1 ц прироста находят путем умножения количества основных работников на 2094 (выработка на 1 человека в год). Полученное число делят на валовой прирост в центнерах.

Выручку от реализации устанавливают путем умножения полученной за год говядины на цену реализации за минусом стоимости закупаемого молодняка. Для определения прибыли из выручки вычитают полную себестоимость производства говядины, а уровень рентабельности устанавливают путем деления прибыли на полную себестоимость и умножения на 100

Задача № 9

Установить годовую потребность стада коров в кормах (ц), определив общую итательность кормов (ц к.ед.) и содержание в рационе переваримого протеина (кг).

Задача № 10

Ознакомьтесь с основными породами основных видов сельскохозяйственных животных, используя материалы учебника, лекций, муляжи, фотографии, фильмы. Дайте краткую характеристику пород разного направления продуктивности.

Задача № 11

Изучите биологические особенности основных видов с.-х. животных, используя материалы учебника и лекций. Опишите основные особенности присущие разным видам с.-х. животных.

Задача № 12

КФХ " Поплавский" доставило в ОАО "Хохланд" 956 кг молока жирностью 3,28 %.

Какое количество молока будет зачислено КФХ "Поплавский" при пересчете на базисную жирность?

Задача № 13

Телёнок холмогорской породы при рождении весил 24кг. Через два месяца вес его составил 70кг. Телёнок голландской породы соответственно при рождении – 29кг, через два месяца – 76кг. Найти относительную и абсолютную скорость роста животных. Выявить, напряжённость роста у телят.

Задача № 14

Рассчитайте дату следующих родов и отъема поросят от свиноматки, если поросят отняли 1 августа. В охоту она пришла через 10 дней после отъема. Супоросность свиноматки 114 дней. Отъем поросят в 56 дней.

Задача № 15

Заполните Акт на оприходование приплода на 10 поросят(5 хрячков и 5 свинок), родившихся 1 марта в СПК «Маяк» Родинского района. Недостающие реквизиты возьмите произвольно.

Задача № 16

Ознакомьтесь с основными породами основных видов сельскохозяйственных животных, используя материалы учебника, лекций, муляжи, фотографии, фильмы. Дайте краткую характеристику пород разного направления продуктивности.

Задача № 17

Изучите биологические особенности основных видов с.-х. животных, используя материалы учебника и лекций. Опишите основные особенности присущие разным видам с.-х. животных.

Задача № 18

Рассчитайте, какой доход получит СПК «Альтаир и выход мытой шерсти, если оно сдало на переработку 3200 кг. грязной шерсти, а масса чистой шерсти составила 1700 кг. Стоимость 1 ц. мытой шерсти 15000 руб.

Задача № 19

Рассчитать производство яиц, среднее поголовье несушек и яйценоскость на среднюю несушку в год на птицефабрике в цехе промышленного стада с поголовьем 30 тыс. кур, считая, что с 1 января возраст птицы составил 5 мес.

Задача № 20

Рассчитать интенсивность яйценоскости, если на птицефабрике содержится 3000 кур-несушек, за 10 дней от них получено 23727 яиц. Интенсивность яйцекладки выражается в процентах, как отношение снесенных яиц к числу кормодней за определенный отрезок времени.

Задача № 21

Рассчитать валовое производство мяса бройлеров на птицефабрике мощностью 1, 2, 3, 4, 8 млн. бройлеров в год при напольном и клеточном выращивании. Определить необходимое количество помещений, их общую площадь, производство мяса в расчете на 1 м² площади помещения. Проанализируйте преимущества и недостатки разных способов выращивания бройлеров.

Задача № 22

Ознакомьтесь с основными породами основных видов сельскохозяйственных птицы, используя материалы учебника, лекций, муляжи, фотографии, фильмы. Дайте краткую характеристику пород разного направления продуктивности.

Задача № 23

Изучите биологические особенности основных видов с.-х. птицы, используя материалы учебника и лекций. Опишите основные особенности присущие разным видам с.-х. животных.

Задача № 24

Ознакомиться с классификацией кормовых средств. Привести примеры и указать характерные признаки основных представителей кормов.

Зеленые корма _____

Грубые корма _____

Силосованные корма _____
Сенажированные корма _____
Концентрированные корма _____

Задача № 25

Рассчитать среднемесячную яйценоскость и интенсивность яйценоскости кур в хозяйстве в январе по следующим данным. В период 1-10.01 поголовье кур составляло 12300, 11-20.01 – 11804 и 21-31.01 – 12800. За месяц было получено 270,6 тыс. яиц.

Задача № 26

Определить массу тушек у полупотрошенной и потрошенной птицы по данным таблицы 1

Таблица 1- Живая масса и убойный выход у птиц разных видов.

Вид птицы	Возраст, нед.	Живая масса, г	Убойный выход, %		Масса тушки, г	
			Полупотрошенной	Потрошенной	Полупотрошенной	Потрошенной
Цыплята-бройлеры	8	1630	79	58		
Утята	8	2200	79	59		

Критерии оценки:

Отметка «отлично»: работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; работа проведена в условиях, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи; правильно выполняет анализ ошибок.

Отметка «хорошо»: работа выполнена правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.

Отметка «удовлетворительно»: работа выполнена правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.

Отметка «неудовлетворительно»: допущены две (и более) грубые ошибки в ходе работы, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя или работа не выполнена полностью.

Итоговые тестовые задания по ПМ 02 Первичная переработка, хранение и реализация продукции животноводства

1 Убойный выход, это

- a) Отношение убойной массы к предубойной
- b) отношение предубойной массы к убойной
- c) съедобных частей к несъедобным

2 В коровьем молоке содержится жира (%)

- a) 2,5
- b) 3,8
- c) 3,3
- d) 4,0

3 Продолжительность лактации у коров (в среднем, дней)

- a) 605
- b) 305
- c) 285

4 Черно-пестрая порода крупного рогатого скота

- a) молочная
- b) мясная
- c) комбинированная

5 Многоплодие свиноматок, это

- a) Количество всех родившихся поросят
- b) число поросят, родившихся от свиноматки за год
- c) количество живых поросят за один опорос

6 Живая масса новорожденного поросенка составляет(г)

- a) 10-30
- b) 1000-1300
- c) 100-300

7 Молочность свиноматки определяют по

- a) массе поросят в 21 день после рождения
- b) по форме вымени
- c) по количеству молока за лактацию

8 Многоплодие основной свиноматки составляет

- a) 4-8
- b) 10-12
- c) 18-28

9 Супоросность у свињи длится (дней)

- a) 104
- b) 114
- c) 203
- d) 214

10 Масса одного куриного яйца составляет (граммах)

- a) 63-65
- b) 35-49
- c) 80-105

11 Цыпленок-бройлер, это

- a) мясная порода
- b) гибрид
- c) кросс

12 Свежесть яйца определяют

- a) по массе
- b) по цвету скорлупы
- c) по величине воздушной камеры

13 Продолжительность эмбрионального развития в яйце кур (суток)

- a) 29-30
- b) 100-150
- c) 84
- d) 20-21

14 Яйценоскость кур начинается в возрасте (дней)

- a) 270-290
- b) 35-55
- c) 150-180

15 Цикл яйценоскости, это

- a) число яиц, снесенных без интервала
- b) число яиц, снесенных с интервалом
- c) период, когда курица не несет яйца

16 Убойная масса, это

- a) масса туши и внутреннего жира
- b) масса туши, внутреннего жира, ливера

17 Во время линьки птица несет яйца

- a) да
- b) нет
- c) иногда

18 Для развития куриного эмбриона температура в инкубаторе должна быть (0 С)

- a) 29,9-30,0
- b) 30,9-45,9
- c) 37,5-37,7

19 Однородная шерсть, это

- a) грубая, полугрубая
- b) полутонкая, полугрубая
- c) тонкая, полутонкая

20 Смушки от овец получают в возрасте

- a) 5 месяцев
- b) 6-8 месяцев
- c) 1-3 дня

21 Диаметр волокна 25 мкм, длина 8 см, определите тип шерстного волокна

- a) ость
- b) пух
- c) переходный волос
- d) песига

22 Порода крупного рогатого скота молочно-мясного направления продуктивности

- a) костромская
- b) симментальская
- c) шароле

23 Раздой коров, это

- a) массаж вымени и авансированные добавки корма до стабилизации удоя
- b) массаж вымени и однократное доение в сутки за неделю до отела
- c) доение коров не менее трех раз в сутки

24 Порода сельскохозяйственного животного, это

- a) целостная группа животных одного вида, созданная трудом человека в определенных социально-экономических условиях и устойчиво передающая свои качества потомству
- b) отобранная человеком большая группа высокопродуктивных животных со сходными внешними признаками

25 Руно овцы, это

- a) шерсть, снятая с овцы сплошным пластом
- b) шерсть, снятая только со спины овцы
- c) шерсть и кожа, снятая сплошным пластом

26 Определите тип продуктивности крупной белой породы свиней

- a) мясной
- b) мясо-сальный
- c) сальный

27 Рабочую производительность лошадей исчисляют в

- a) лошадиных силах
- b) километрах
- c) километрах в час

28 Лактация, это

- a) процесс образования, накопления и выделения молока из молочной железы
- b) процесс выделения молока из молочной железы
- c) процесс доения коровы

29 Кумыс, это

- a) продукт, полученный путем сквашивания кобыльего молока
- b) продукт, полученный путем сквашивания овечьего молока
- c) продукт, полученный путем сквашивания коровьего молока

30 Выход мытой шерсти, это

- a) масса мытой шерсти, вычисленная в процентах от ее первоначальной массы
- b) грязном виде
- c) разность массы мытой шерсти и массы грязной шерсти

31.Производственные фонды предприятия состоят из

- A. Основных фондов;
- Б. Основных и оборотных фондов
- В. Оборотных фондов

Правильный ответ: Б

32.В состав ОФ предприятия включают:

- A. здания, сооружения, передаточные устройства, машины и оборудование, транспортные средства, производственный инвентарь;
- Б. Здания, сооружения, передаточные устройства, транспортные средства, инструменты и приспособления, полуфабрикаты;
- В. Здания, сооружения, передаточные устройства, машины и оборудование, транспортные средства, сырьё и материалы, производственный и хозяйственный инвентарь.

Правильный ответ: В

33.Непосредственно участвующие в производственном процессе ОФ относят к

- A. Активным;

- Б. Пассивным;
 - В. Промышленно-производственным;
- Правильный ответ: В

34. Основные фонды при зачислении на баланс предприятия в результате их приобретения или строительства оцениваются:

- А. По полной первоначальной стоимости;
- Б. По восстановительной стоимости;
- В. По остаточной стоимости.

Правильный ответ: А

35. Уровень использования основных фондов характеризуют:

- А. Доход и прибыль;
- Б. Фондоотдача, водоёмкость;
- В. Производительность труда рабочих.

Правильный ответ: А

36. Амортизация основных фондов - это:

- А. Износ основных фондов;
- Б. Восстановление основных фондов;
- В. Процесс перенесения стоимости ОФ на себестоимость изготавливаемой продукции;

Правильный ответ: А

37. Норма амортизации

- А. Устанавливается собственником произвольно;
- Б. Устанавливается в % от стоимости ОФ;
- В. Устанавливается определённым коэффициентом.

Правильный ответ: В

38. Влияние природных факторов на ОФ выраженное в денежной форме называют

- А. Физическим эксплуатационным износом;
- Б. Естественным физическим износом.
- В. Производственным потерянными износом

Правильный ответ: Б

39. Стоимость ОФ, приходящихся на единицу продукции, называют

- А. Фондоотдачей;
- Б. Фондоёмкостью;
- В. Фонд вооруженностью.

Правильный ответ: Б

40. Показатель фондоотдачи характеризует:

- А. Объем продукции, приходящейся на 1 руб. основных фондов;

Б. Уровень технической оснащенности труда;
В. Сумму основных фондов, приходящихся на 1 руб. продукции.
Правильный ответ: В

41 За результаты психологической адаптации вновь нанятого сотрудника в первую

очередь отвечает ...

- А. Руководитель структурного подразделения
- Б. Психолог службы персонала
- В. Непосредственный технический руководитель

Правильный ответ: Б

42 Какие из показателей необходимы для нормирования оборотных средств, находящихся в производственных запасах?

- А. Выпуск готовой продукции;
- Б. Цена за единицу материала, необходимого для производства продукции;
- В. Норма запаса материала в днях;

Правильный ответ: Б

43 Какими из перечисленных показателей характеризуется эффективность использования оборотных средств?

- А. Фондоотдача;
- Б. Производительность труда;
- В. Количество оборотов оборотных средств в течение года;

Правильный ответ: А

44 Что характеризует период оборота оборотных средств:

- А. Время нахождения оборотных средств в запасах и в незавершенном производстве;
- Б. Время прохождения оборотными средствами стадии приобретения, производства и реализации продукции;
- В. Время, необходимое для полного обновления производственных фондов предприятия;

Правильный ответ: Б

45 Что из перечисленного относится к нормируемым оборотным средствам?

- А. производственные запасы;
- Б. средства в расчетах;
- В. все оборотные средства предприятия.

Правильный ответ: В

46 Какое из указанных определений характеризует моральный износ второй формы?

- А. Постепенная утрата основными фондами своей первоначальной стоимости в результате изнашивания в процессе производства;

Б. Уменьшение стоимости оборудования в результате выпуска оборудования с более высокой производительностью;

В. Уменьшение стоимости оборудования в результате выпуска такого же оборудования, но по более низкой себестоимости.

Правильный ответ: В

47 Что из перечисленного относится к основным производственным фондам:

А. Запасы металла на складе;

Б. Подъездные пути;

В. Инструмент, приборы

Правильный ответ: Б

48 Какое утверждение верно:

А. К ОПФ относятся транспортные средства, здания и сооружения;

Б. К оборотным фондам относятся готовая продукция на складе, деньги в кассе;

В. Балансовая стоимость ОПФ включает затраты на покупку, транспортировку и монтаж оборудования;

Г. Остаточная стоимость ОПФ включает затраты на воспроизводство основных фондов в современных условиях.

Правильный ответ: А

49.Какое из указанных определений характеризует моральный износ первой формы?

А. Уменьшение стоимости оборудования в результате выпуска оборудования с более высокой производительностью;

Б. Уменьшение стоимости оборудования в результате выпуска такого же оборудования, но по более низкой себестоимости;

В. Постепенная утрата основными фондами своей первоначальной стоимости в результате изнашивания в процессе производства

Правильный ответ: Б

50 Норма амортизации

А. Устанавливается собственником произвольно;

Б. Устанавливается в % от стоимости ОФ;

В. Устанавливается определённым коэффициентом

Правильный ответ: В

51.Целью профессиональной ориентации работника является ...

А. Предоставление работнику информации, непосредственно относящейся к работе

Б. ознакомление работника с новой организацией и изменение его поведения в соответствии с требованиями и правилами организационной культуры новой компании

В. обучение сотрудника

Правильный ответ: Б

52. Премияльную форму оплаты труда надо использовать ...

А. По юридическим требованиям

Б. Периодически

В. Для того чтобы приобрести квалифицированных рабочих

Г. На всем протяжении работы сотрудника в организации

Правильный ответ: Б

Критерии оценки выполнения теста

Отличный результат	Выполнение более 86%
Хороший результат	Выполнение от 71% до 86% тестовых заданий
Удовлетворительный результат	Выполнение от 51 до 70% тестовых заданий
Неудовлетворительный результат	Выполнение менее 51% тестовых заданий

Итоговые тестовые задания

1 Из каких этапов состоит система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (НАССР)?

- 1.Оценку гигиенической опасности;
- 2.Определение критических контрольных точек;
- 3.Выявление и отслеживание контрольных параметров
- 4.Оценку гигиенической опасности;

2 По каким группам микроорганизмов осуществляется гигиенический контроль пищевой продукции?

1.микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы

2 бактерий группы кишечных палочек, большинства условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенных микроорганизмов

3 колониеобразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы и бактерии группы кишечных палочек

3 Какой контроль устанавливается за соблюдением стандартов, медико-биологических требований и санитарных норм на всех этапах производства: использование сырья, технологическая обработка, хранение и реализация готовой продукции

- 1.Ведомственный
- 2.Производственный
- 3.Общественный контроль

4 В настоящее время для обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в пищевой промышленности наиболее часто применяются системы управления на основе

- 1.Стандартов
- 2.Правил
- 3.Актов

5.Для обеспечения гарантированной безопасности продуктов питания на перерабатывающих предприятиях промышленно развитых стран действует система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (HazardAnalysisandCriticalControlPoint–НАССР), которая предусматривает:

- 1.систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по уровню критериев риска;
- 2.систему контроля за качеством при производстве трансгенных пищевых изделий, полученных методами генной инженерии;
- 3.систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по микробиологической опасности отдельных ингредиентов;
- 4.систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по их потенциальной канцерогенной опасности;
- 5.систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по их потенциальной для человека химической опасности.

6 Какие соединения являются основными нутриентами?

- 1 тяжелые металлы, радионуклиды
- 2 белки, жиры, углеводы
- 3 минеральные вещества и витамины, белки, жиры, углеводы

7 Охарактеризуйте основные опасности недостатка липидов в питании человека.

- 1 увеличение массы тела
- 2 нарушение обмена веществ и витаминов, нарушение пищеварения
- 3 ускорение свертываемости крови

8 В чем заключается физиологическое значение полиненасыщенных жирных кислот?

- 1 изменение проницаемости капилляров
- 2 удалению избытка холестерина из организма
- 3 образования большого количества свободных радикалов

9 Чем отличается пищевое отравление от пищевой инфекции?

- 1 Пищевым отравлением называют незаразную болезнь, возникающую только при употреблении инфицированной пищей
- 2 Пищевые отравления являются заразными заболеваниями, которые распространяются не только через пищу, но и через воду, воздух

3 Пищевые отравления это инфекции, передающиеся от человека, от животного или птицы

10 Какие вещества называют микотоксинами?

- 1 Микотоксины- это токсические метаболиты плесневых грибов.
- 2 Микотоксины не выделяются из микробной клетки во время её жизнедеятельности, они высвобождаются только после её гибели
- 3 Микотоксины легко переходят из микробной клетки в окружающую среду.

11 Как перерабатывают пищевое сырье с повышенным содержанием тяжёлых металлов?

- 1 Такая продукция категорически запрещена для питания в лечебно-профилактических и детских учреждениях
- 2 необходима техническая утилизация.
- 3 используется без ограничений

12 . Какие наиболее опасные радионуклиды нормируются в пищевых продуктах?

- 1 ^{136}Cs ^{92}Sr
- 2 ^{137}Cs и ^{90}Sr
- 3 ^{135}Cs и ^{94}Sr

13 Какие вещества называют эндотоксинами?

- 1 это токсические метаболиты плесневых грибов.
- 2 вещества, которые не выделяются из микробной клетки во время её жизнедеятельности, они высвобождаются только после её гибели
- 3 вещества, которые легко переходят из микробной клетки в окружающую среду.

14 Как способны влиять на организм ингибиторы пищеварительных ферментов?

- 1 неполное переваривание и снижение усвоения белковых компонентов пищи
- 2 подавляют химическую активность витаминов
- 3 нарушают синтез незаменимых аминокислот

15 Какие виды пищевой продукции являются источником цианогенных гликозидов?

- 1 белой фасоли, в ядре косточек абрикосов
- 2 растения семейства пасленовые
- 3 продукты из сои

Критерии оценки выполнения теста

Отличный результат - Выполнение более 86%

Хороший результат – Выполнение от 71% до 86% тестовых заданий

Удовлетворительный результат - Выполнение от 51 до 70% тестовых заданий

Неудовлетворительный результат - Выполнение менее 51% тестовых заданий

Темы рефератов

1. Основы стандартизации и сертификации продуктов.
2. Стандартизация молока и молочных продуктов.
3. Стандартизация продуктов убоя.
4. Контроль физико-химических показателей в молоке (плотности, содержания жира, белка, pH, титруемой кислотности).
5. Микробиологические исследования молока (определение общего количества бактерий, количества соматических клеток).
6. Химический состав и качественная оценка козьего молока.
7. Контроль качества зрелого сыра. Балльная оценка сыра.
8. Методы контроля физико-химических показателей мяса (содержание влаги, жира, pH).
9. Методы определения свежести мяса.
10. Требования к сырью и вспомогательным материалам для колбасного производства.
11. Классификация, стандартизация колбасных изделий.
12. Показатели качества вареных и копченых колбас.
13. Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения.
14. Дефекты консервов и возможные причины их возникновения.
15. Контроль качества мяса и субпродуктов.
16. Стандартизация рыбных консервов, рыбных пресервов.
17. Классификация и стандартизация яиц.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и мяса птицы.
19. Стандарты на овчинно-шубное сырье.

Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая

последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно», продвинутый уровень не достигнут – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Вопросы к экзамену по ПМ 02 Первичная переработка, хранение и реализация продукции животноводства

1. Цели и способы оглушения животных.
2. Методы обескровливания животных.
3. Назовите основные технологические операции переработки.
4. Забеловка туш крупного рогатого скота, свиней и мелкого рогатого скота.
5. Назовите различия в технологии убоя крупного и мелкого рогатого скота.
6. Как осуществляется нутровка туши.
7. Методика распиловки и зачистки туши крупного рогатого скота, свиней и мелкого рогатого скота.
8. Методы оценки мясной продуктивности скота, свиней, овец.
9. Методика определения упитанности убойных животных.
10. Методика определения категорий их упитанности убойных животных.
11. Методика определения категорий мяса убойных животных.
12. Порядок разделки мясных туш крупного рогатого скота на сортовые части для розничной торговли и клеймения.
13. Порядок разделки мясных туш мелкого рогатого скота на сортовые части для розничной торговли и клеймения.
14. Порядок разделки мясных туш свиней на сортовые части для розничной торговли и клеймения.
15. Охарактеризуйте крупнокусковые полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины.
16. Как происходит упаковывание, хранение и транспортирование крупнокусковых полуфабрикатов.
17. Охарактеризуйте порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, свинины и баранины.
18. Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
19. Технология приготовления панированных полуфабрикатов.
20. Производство рубленых полуфабрикатов.
21. Производство пельменей.

- 22 Назовите технологические операции при производстве колбас.
- 23 Расскажите о технологии производства вареных колбас.
- 24 Расскажите о технологии производства варено-копченых колбас.
- 25 Расскажите о технологии производства полукопченых колбас.
- 26 Расскажите о технологии производства ветчинных колбас.
- 27 Назовите основное сырье, которое используется при производстве колбасных изделий.
- 28 Какое оборудование применяется при изготовлении колбас.
- 29 Классификация консервов.
- 30 Сырье, материалы и тара используемые при производстве консервов.
- 31 Технологический процесс производства натуральных мясных консервов.
- 32 Технология мясо-растительных консервов.
- 33 Порционирование и закатка банок, проверка их герметичности.
- 34 Стерилизация консервов.
- 35 Сортировка, охлаждение и упаковывание консервных изделий.
- 36 Хранение и отгрузка готовой продукции.
- 37 Характеристика основных видов изделий, изготавливаемых из свинины.
- 38 Технологические операции приготовления продуктов из свинины (варка, копчение, сушка, соление)
- 39 Технология разделки свиных полутуш
- 40 Технология разделки окороков, корейки и грудинки
- 41 Технология приготовления свиных рулетов
- 42 Технология приготовления свиной ветчины
- 43 Технология комбинированной разделки свиных полутуш
- 44 Технология разделки бекона соленого
- 45 Технология приготовления шпика
- 46 Классификация субпродуктов.
- 47 Как обрабатываются мясокостные, мякотные, слизистые, шерстные субпродукты.
- 48 Обработка голов мелкого рогатого скота.
- 49 Технология обработки шкур.
- 50 Характеристика и строение кожного покрова шкур.
- 51 Что вы знаете о пороках кожевенного сырья.
- 52 Характеристика кишок.
- 53 Технология обработки кишечного сырья.
- 54 Дефекты кишечного сырья и фабриката.
- 55 Свойства и ценность пищевых жиров.
- 56 Номенклатура и классификация сырья для производства пищевых жиров.
- 57 Технологические процессы производства пищевых животных жиров.
- 58 Цели и способы оглушения с.-х. птицы.
- 59 Методы обескровливания с.-х. птицы.

60 Назовите основные технологические операции убоя и первичной переработки тушек с.-х. птицы.

61 Классификация рыбного сырья. Пищевая и биологическая ценность мяса рыбы.

62 Какие процессы протекают в теле рыбы после смерти.

63 Условия и сроки хранения рыбы-сырца до переработки.

64 Какую рыбу называют охлажденной, а какую замороженной.

65 Способы и режимы замораживания рыбы. Какие изменения протекают в рыбе при замораживании.

66 Размораживание рыбы. Процессы, протекающие в теле рыбы при размораживании.

67 Сущность консервирования рыбы поваренной солью. Какие физические и биохимические процессы протекают в тканях рыбы при посоле.

68 Способы посола рыбы, их преимущества и недостатки.

69 Технологияпряного посола и маринования.

70 Изменения протекающие в рыбе при вялении. Технология приготовления вяленой рыбы.

71 Какие бывают способы сушки рыбы, их преимущества и недостатки.

72 Виды и способы копчения рыбы. Технология различных способов копчения.

73 Преимущества и недостатки копчения рыбы.

74 Классификация и технология рыбных консервов.

75 Правила отбора проб меда.

76 Органолептические показатели натурального меда.

77 Средства и способы фальсификации меда.

78 Методы определения падевого меда.

79 Определение механических примесей в меде.

80 Как происходит формовка и сортировка меда.

Критерии оценки устных ответов

Критерии	Качественная оценка образовательных результатов
Ответы на вопросы даны в полном объеме, высказывания связные и логичные, использована научная лексика, приведены примеры.	Отлично
Вопрос раскрыт не в полном объеме, высказывания в основном связные и логичные, использована научная лексика, приведены примеры. Ответы на вопросы сигнализируют о наличии проблемы в понимании темы.	Хорошо
Ответы на вопросы в значительной степени зависят от помощи со стороны преподавателя. Высказывания несвязные и нелогичные. Научная лексика не использована, примеры не приведены.	Удовлетворительно
Ответы на вопросы отсутствуют.	Неудовлетворительно