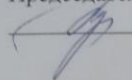


Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

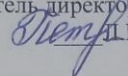
**Комплект контрольно-оценочных средств**  
**для промежуточного контроля по профессиональному модулю**  
ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной  
продукции  
основной профессиональной образовательной программы ППССЗ  
по специальности СПО  
35.02.06 Технология производства сельскохозяйственной продукции

Рассмотрено на заседании  
методической комиссии  
квалифицированных рабочих  
кадров от 30 августа 2021 года.

Председатель МК

 Л.В. Турьшева

Утверждаю.  
Заместитель директора по УМР

 Д.И. Петрова.

Организация – разработчик: ГБПОУ «Кунгурский сельскохозяйственный колледж».

Разработчик:

Швецова Екатерина Александровна, преподаватель

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции основной профессиональной образовательной программы ППСЗ по специальности СПО 35.02.06 Технология производства сельскохозяйственной продукции образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки РФ от 7 мая 2014 года № 455, зарегистрирован в Минюсте РФ 4 июля 2014 года №32969) и рабочей программы профессионального модуля Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции, Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (обучающихся) ГБПОУ «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

**Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»**

Разработчик:

Швецова Екатерина Александровна, преподаватель

1.

## ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке Вид профессиональной деятельности**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности

**Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

**Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю.** Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен. Итогом экзамена является однозначное решение:

**«вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».**

Для составных элементов профессионального модуля рабочим учебным планом предусмотрена промежуточная аттестация.

### Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.03.01 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	Экзамен	Тестирование. Оценка результатов выполнения лабораторных и практических работ
МДК 03.02 Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	Экзамен	Тестирование. Оценка результатов выполнения лабораторных и практических работ
МДК 03.03 Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	Тестирование. Оценка результатов выполнения лабораторных и практических работ
МДК 03.04. Товароведение сельскохозяйственной продукции	Экзамен	Тестирование. Оценка результатов выполнения лабораторных и практических работ
УП.03 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на учебной практике
ПП.03 Производственная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практике

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

### Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
ПК 3.1 Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции сырья.	Определение способов и методов хранения сельскохозяйственной продукции в соответствии с технологиями; Обоснование различных технологий хранения; пределение требований к режимам и срокам хранения сельскохозяйственной продукции
ПК 3.2 Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.	Контроль условий хранения сельскохозяйственной продукции; Определение требований к режимам и срокам хранения продукции сельскохозяйственной; Определение потерь при хранении и реализации сельскохозяйственной продукции; обоснование потерь
ПК 3.3 Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.	Определение способов и методов переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с технологиями; Обоснование различных технологий переработки; Определение требований к режимам переработки сельскохозяйственной продукции
ПК 3.4 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.	Демонстрация навыков подготовки сельскохозяйственной продукции к переработке; Обоснование потерь при подготовке продукции к переработке; Определение потерь при переработке сельскохозяйственной продукции Определение качества сырья, материалов и сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативными документами
ПК 3.5 Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	Определение потерь при транспортировке, хранении и реализации сельскохозяйственной продукции; обоснование потерь; Определение условий транспортировки сельскохозяйственной продукции
<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии

<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач</li> <li>- оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации</li> </ul>
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей</li> </ul>
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации</li> <li>- использование различных источников</li> </ul>
<p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией</li> </ul>
<p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией</li> <li>- взаимодействие обучающихся с преподавателем в ходе обучения</li> </ul>
<p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями</li> </ul>
<p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка собственного продвижения, личностного развития</li> </ul>
<p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ инноваций в области профессиональной деятельности</li> </ul>

### 3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ

МДК.03.01 Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

*Цель: Оценить сформированность ПК по МДК 03.01*

*Тест содержит задания из 30 вопросов.*

Внимательно прочитайте задания.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

*Время выполнения задания – 45 минут.*

*Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.*

**Шкала оценки образовательных достижений**

**90% - 100% 5 отлично**

**80% - 89% 4 хорошо**

**70% - 79% 3 удовлетворительно**

**менее 70% 2 неудовлетворительно**

**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 которого процесса выделяется тепло:**

- 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 теплопроводность 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 связную 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. Валлообразные 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.

**25. 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.

**27. 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.

МДК.03.02 Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции

**Цель:** Оценить сформированность ПК по МДК 03.02

**Тест содержит задания из 30 вопросов.**

Внимательно прочитайте задания.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 45 минут.

<b>ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ</b>		Согласовано На заседании ПЦК Протокол №__ от «__» ____ 201_ Председатель ПЦК _____ (подпись)
<b>по дисциплине «Сооружения и оборудование по хранению и переработке с/х продукции»</b>		
<b>для специальности</b>		
<b><u>35.02.06</u></b>	<b><u>«Технология производства и переработки сельхозпродукции»</u></b>	

<b>Инструкция:</b>	<i>Выполнить тестовые задания согласно инструкциям: каждому из заданий 1-30, предложены 4 варианта ответа, из которых необходимо выбрать только один правильный. Задания 1-30 оцениваются в 1 балл Всего – 30 тестовых заданий.</i>		
<b>Критерии оценок:</b>	<b>Максимум – 30 баллов.</b>	<b>«5»- 30-27 баллов</b>	
		<b>«4»- 26-22 баллов</b>	
		<b>«3»- 21-15 баллов</b>	
		<b>«2»- меньше 15 баллов</b>	
<b>Вариант 1</b>			
Инструкция к заданию:	<b>в заданиях №1-30 выберите один правильный ответ</b>		
Задание 1	К полевому хранению относят		
Варианты ответа			
1	Траншеи		
2	Снегование		
3	Бурты		
4	Всё вышеперечисленное		
Задание 2	Для борьбы с грызунами в хранилищах предусмотрена		
Варианты ответа			
1	Дезинфекция		
2	Дезенсификация		
3	Дезинсекция		
4	Всё вышеперечисленное		
Задание 3	Технологический приём, как подавление жизнедеятельности, применяют при		
Варианты ответа			
1	Высушивании		
2	Пастеризации		
3	Квашении		
4	Всё вышеперечисленное		
Задание 4	Технологический процесс при котором обеспечивается сохранность и улучшение качества зерна в соответствии с его назначением называется		
Варианты ответа			
1	Вентиляцией		
2	Сушкой		
3	Очисткой		
4	Всё вышеперечисленное		
Задание 5	К временным зернохранилищам относят		
Варианты ответа			
1	Амбар		
2	Пакгауз		
3	Бунт		
4	Всё вышеперечисленное		
Задание 6	Машины общего назначения для очистки зерна применяют при		
Варианты ответа			
1	Предварительной очистке		
2	Первичной очистке		
3	Окончательной очистке		
4	Во всех случаях		
Задание 7	Для очистки и сортирования семян зерновых, зернобобовых, крупяных культур используют машину		
Варианты ответа			
1	ОВС-25		
2	МОС-9		
3	МБУ-1500		
4	Все вышеперечисленные		

Задание 8	Для предварительной очистки семян используют машину
Варианты ответа	
1	МПО-100
2	МОС-9
3	ОЗС-50
4	Все вышеперечисленные
Задание 9	Для получения кормовых дрожжей используют побочный продукт переработки крупы
Варианты ответа	
1	Мучку
2	Лузгу
3	Сечку
4	Дроблёнку
Задание 10	К шелушильному этапу производства круп относят
Варианты ответа	
1	Шелушение
2	Шлифование
3	Дробление
4	Все вышеперечисленные
Задание 11	Для повышения однородности плодов и овощей по качеству (степени зрелости, окраске) применяют
Варианты ответа	
1	Калибровку
2	Сортировку
3	Бланширование
4	Всё вышеперечисленное
Задание 12	При приготовлении плодово-ягодных соков, массу
Варианты ответа	
1	Подогревают
2	Отжимают
3	Кипятят
4	Всё вышеперечисленное
Задание 13	Пульпа – это измельчённая масса для приготовления
Варианты ответа	
1	Варенья
2	Плодово-ягодного сока
3	Томатного сока
4	Всё вышеперечисленное
Задание 14	При варке варенья используют тазы из
Варианты ответа	
1	Стали
2	Алюминия
3	Латуни
4	Всё вышеперечисленное
Задание 15	Методом уваривания получают
Варианты ответа	
1	Томат-пюре
2	Варенье
3	Повидло
4	Всё вышеперечисленное
Задание 16	В коробках переслоённых плотной бумагой хранят
Варианты ответа	
1	Томат-пасту
2	Джем
3	Повидло
4	Всё вышеперечисленное
Задание 17	Замораживание плодов проводят при температуре
Варианты ответа	
1	-36°С

	2	-18°C
	3	-10°C
	4	При любой
Задание 18		Перед заморозкой плоды обрабатывают антиокислителями для
Варианты ответа		
	1	Сохранения цвета
	2	Сохранения вкуса
	3	Сохранения витамина С
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 19		Плоды и ягоды полностью восстанавливаются после сушки
Варианты ответа		
	1	Воздушно-солнечной
	2	Искусственной
	3	Сублимационной
	4	Микробиологической
Задание 20		Плоды косточковых культур при искусственной сушке сушат
Варианты ответа		
	1	Сначала при небольших температурах, а потом температуру добавляют
	2	Сначала при большой температуре, а потом температуру убавляют
	3	При большой температуре
	4	При небольшой температуре
Задание 21		Для приготовления сырокопчёных колбас применяют измельчение
Варианты ответа		
	1	Крупное
	2	Среднее
	3	Тонкое
	4	Любое
Задание 22		Для приготовления фарша промышленность выпускает
Варианты ответа		
	1	Измельчители мясных блоков
	2	Куттеры
	3	Волчки
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 23		В мясорезательных машинах резание мяса, относительно его движению, осуществляется в
Варианты ответа		
	1	Одной плоскости
	2	Двух плоскостях
	3	Трёх плоскостях
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 24		Для нарезания мяса на шашлык используют машину
Варианты ответа		
	1	Я2-ФИА
	2	М6-ФРД
	3	К6-ФВП-160
	4	ВК-125
Задание 25		Для измельчения мяса и наполнения мясным фаршем искусственных и натуральных оболочек применяют машину
Варианты ответа		
	1	ВК-125
	2	К6-ФВП-200
	3	ВШ-82
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 26		Задачей первичной обработки молока является
Варианты ответа		
	1	Получение молочных продуктов
	2	Получение кисломолочных продуктов
	3	Сохранение его первоначального качества
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 27		Оборудование для хранения молока не должно допускать нагрева его более чем на
Варианты ответа		

	1	1°С
	2	2°С
	3	3°С
	4	4°С
Задание 28	Для хранения охлаждённого молока применяют оборудование	
Варианты ответа	1	МВТ-14
	2	В2-ОМГ-4
	3	Г-6-ОПА-600
	4	ВШ-100
Задание 29	К пластинчатому охладителю относят	
Варианты ответа	1	МХУ-8С
	2	МВТ-20
	3	АВ-30
	4	АДМ-33.000
Задание 30	Взвешивание молока производят на весах	
Варианты ответа	1	ОМ-1
	2	УДА-8М
	3	СМИ-250
	4	НМУ-6

	<b>ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ</b>		Согласовано На заседании ПЦК Протокол № ___ от «__»___201__ Председатель ПЦК _____ (подпись)
	<b>по дисциплине «Сооружения и оборудование по хранению и переработке с/х продукции»</b>		
	<b>для специальности</b>		
	<b><u>35.02.06</u></b>	<i>«Технология производства и переработки сельхозпродукции»</i>	
<b>Инструкция:</b>	Выполнить тестовые задания согласно инструкциям: каждому из заданий 1-30, предложены 4 варианта ответа, из которых необходимо выбрать только один правильный. Задания 1-30 оцениваются в 1 балл Всего – 30 тестовых заданий.		
<b>Критерии оценок:</b>	<b>Максимум – 30 баллов.</b>	<b>«5»- 30-27 баллов</b>	
		<b>«4»- 26-22 баллов</b>	
		<b>«3»- 21-15 баллов</b>	
		<b>«2»- меньше 15 баллов</b>	
<b>Вариант 2</b>			
Инструкция к заданию:	<b>в заданиях №1-30 выберите один правильный ответ</b>		
Задание 1	Склад небольшой ширины с решётчатыми стенами, для продувания ветром, называется		
Варианты ответа	1	Сапеткой	
	2	Механизированным током	
	3	Навесом	
	4	Танком	
Задание 2	Элеватор-это		
Варианты ответа	1	Полностью механизированное зернохранилище предназначенное для выполнения всех погрузочно-разгрузочных работ, полной технологической обработки и хранения зерна.	
	2	Современный тип зернохранилищ, обеспечивающий наилучшую сохранность зерна, с высокой степенью механизации всех работ и высокой производительностью труда.	
	3	Предприятие хранения где зерно хранят в силосах, снабжено стационарными установками для подъёма зерна наверх, представляет собой самостоятельную единицу.	

	4	Всё верно
Варианты ответа	Задание 3	Элеваторы не бывают
	1	Однокрылые
	2	Безбашенные
	3	Безилосные
	4	Всё вышеперечисленное
Варианты ответа	Задание 4	Элеваторы которые предназначены для хранения крупных партий зерна называются
	1	Перевалочными
	2	Базисными
	3	Портовыми
	4	Производственными
Варианты ответа	Задание 5	Для производства из зерна муки
	1	Зерно увлажняют
	2	Зерно сушат
	3	Зерно очищают
	4	Всё верно
Варианты ответа	Задание 6	Крупа которая не имеет ни сорта ни № изготавливается из
	1	Риса
	2	Проса
	3	Гороха
	4	Все вышеперечисленные
Варианты ответа	Задание 7	Дежа-это
	1	Ёмкость для замеса теста
	2	Машина для просеивания муки
	3	Шкаф расстойки
	4	Машина для замеса теста
Варианты ответа	Задание 8	Подогретая вода для приготовления теста нужна для
	1	Качества теста
	2	Активации дрожжей
	3	Улучшения пластичности
	4	Все вышеперечисленные
Варианты ответа	Задание 9	Тесто увеличивается в объёме при
	1	Предварительной расстойке
	2	Формовании
	3	Окончательной расстойке
	4	Округлении
Варианты ответа	Задание 10	Корочка при выпечке образуется
	1	В зоне увлажнения
	2	В зоне высокой температуры
	3	В зоне пониженной температуры
	4	По окончании выпечки
Варианты ответа	Задание 11	Для освобождения плодов и овощей от покровных тканей применяют очистку
	1	Механическую
	2	Химическую
	3	Термическую

	4	Всё вышеперечисленное
Задание 12		Томатопродукт с содержанием сухих веществ от 12% до 20% называется
Варианты ответа		
	1	Томатный сок
	2	Томатная паста
	3	Томатное пюре
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 13		Мезга – это измельчённая масса для приготовления
Варианты ответа		
	1	Варенья
	2	Фруктово-ягодного сока
	3	Томатного сока
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 14		Для измерения содержания сухих веществ в варенье используют прибор
Варианты ответа		
	1	Ареометр
	2	Тахометр
	3	Психометр
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 15		В паровых котлах или вакуумных аппаратах уваривают
Варианты ответа		
	1	Варенье
	2	Джем
	3	Повидло
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 16		В стеклянной таре хранят
Варианты ответа		
	1	Томатный сок
	2	Джем
	3	Фруктово-ягодный сок
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 17		Замороженные плоды хранят при температуре
Варианты ответа		
	1	-36°С
	2	-18°С
	3	-6°С
	4	0°С
Задание 18		Для обработки плодов и ягод перед заморозкой применяют антиокислители
Варианты ответа		
	1	Аскорбиновую кислоту
	2	Лимонную кислоту
	3	Поваренную соль
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 19		Сушильные камеры для плодов и овощей применяют при
Варианты ответа		
	1	Воздушно-солнечной сушке
	2	Искусственной сушке
	3	Сублимационной
	4	При всех видах сушки
Задание 20		Плоды семечковых культур при искусственной сушке сушат
Варианты ответа		
	1	Сначала при небольших температурах, а потом температуру добавляют
	2	Сначала при большой температуре, а потом температуру убавляют
	3	При большой температуре
	4	При небольшой температуре
Задание 21		Для нарезания мяса на шпика используют машину
Варианты ответа		
	1	Я2-ФИА
	2	М6-ФРД



	3	Шпигорезки
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 22		Для приготовления сахарного сиропа, заливок, соусов применяют
Варианты ответа		
	1	ВВУ-150
	2	А-2-ОВВ-2
	3	МЗ-2С-2446
	4	РЗ-ОКО
Задание 23		Для охлаждения сахарного сиропа применяют установку
Варианты ответа		
	1	ВВУ-150
	2	А-2-ОВВ-2
	3	МЗС-320
	4	КМСР-72
Задание 24		Для сушки молока и жидких молочных продуктов применяют сушилки
Варианты ответа		
	1	Ленточные
	2	Распылительные
	3	Камерные
	4	Барабанные
Задание 25		Пар не используется в сушилках
Варианты ответа		
	1	Камерных
	2	Распылительных
	3	Сублимационных
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 26		В качестве одноразовых фильтров используют
Варианты ответа		
	1	Марлю
	2	Вату
	3	Фланель
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 27		В качестве промежуточных ёмкостей для накопления молока используют
Варианты ответа		
	1	ВШ-100
	2	БМ-500
	3	ОМ-1
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 28		Кипячению для дезинфекции фильтров не подвергают
Варианты ответа		
	1	Марлевые фильтры
	2	Фланелевые фильтры
	3	Лавсановую ткань
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 29		Центробежным насосом, для установок первичной обработки молока, является
Варианты ответа		
	1	ОМ-1
	2	НМУ-6
	3	УДМ-8А
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 30		Более 30 раз можно применять фильтры из
Варианты ответа		
	1	Фланелевой ткани
	2	Вафельной ткани
	3	Лавсановой ткани
	4	Всё вышеперечисленное

<b>ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ</b>		Согласовано На заседании ПЦК Протокол № ___ от «__»___201__ Председатель ПЦК _____ (подпись)
<b>по дисциплине «Сооружения и оборудование по хранению и переработке с/х продукции»</b>		
<b>для специальности</b>		
<b><u>35.02.06</u></b>	<b><u>«Технология производства и переработки сельхозпродукции»</u></b>	
<b>Инструкция:</b>	<p>Выполнить тестовые задания согласно инструкциям: каждому из заданий 1-30, предложены 4 варианта ответа, из которых необходимо выбрать только один правильный.</p> <p>Задания 1-30 оцениваются в 1 балл</p> <p>Всего – 30 тестовых заданий.</p>	
<b>Критерии оценок:</b>	<p><b>Максимум – 30 баллов.</b></p> <p>«5»- 30-27 баллов</p> <p>«4»- 26-22 баллов</p> <p>«3»- 21-15 баллов</p> <p>«2»- меньше 15 баллов</p>	
<b>Вариант 3</b>		
Инструкция к заданию:	<b>в заданиях №1-30 выберите один правильный ответ</b>	
Задание 1	К капитальному хранилищу относят	
Варианты ответа		
1	Механизированные бурты	
2	Элеваторы	
3	Временные сооружения	
4	Всё вышеперечисленное	
Задание 2	Для борьбы с насекомыми в хранилищах предусмотрена	
Варианты ответа		
1	Дезинфекция	
2	Дезенсификация	
3	Дезинсекция	
4	Всё вышеперечисленное	
Задание 3	Технологический приём, как замедление жизнедеятельности, применяют при	
Варианты ответа		
1	Высушивании	
2	Мариновании	
3	засахаривании	
4	Всё вышеперечисленное	
Задание 4	К транспортёрам относят	
Варианты ответа		
1	Нории	
2	Электропогрузчики	
3	Электроштабелёры	
4	Всё вышеперечисленное	
Задание 5	К стационарным зернохранилищам относят	
Варианты ответа		
1	Силос	
2	Навес	
3	Бунт	
4	Всё вышеперечисленное	
Задание 6	Для окончательной очистки зерна применяют машины	
Варианты ответа		
1	МПО-100	

	2	ОВС-25
	3	МОС-9
	4	Все вышеперечисленные
Задание 7		К универсальным очистительным машинам относятся
Варианты ответа	1	МБУ-1500
	2	ОЗС-50
	3	МПО-100
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 8		Самопередвижная очистительная машина
Варианты ответа	1	ОЗС-50
	2	МС-4,5
	3	МОС-9
	4	Все вышеперечисленные
Задание 9		Ячневая крупа относится
Варианты ответа	1	К недроблёной крупе
	2	К дроблёной шлифованной крупе
	3	К дроблёной крупе
	4	К хлопьям
Задание 10		К подготовительному этапу в приготовлении крупы относят
Варианты ответа	1	Гидротермическую обработку
	2	Шелушение
	3	шлифование
	4	Все вышеперечисленное
Задание 11		Для повышения однородности плодов и овощей по качеству (степени зрелости, окраске) применяют
Варианты ответа	1	Калибровку
	2	Сортировку
	3	Бланширование
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 12		При приготовлении плодово-ягодных соков, массу
Варианты ответа	1	Подогревают
	2	Отжимают
	3	Кипятят
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 13		Пульпа – это измельчённая масса для приготовления
Варианты ответа	1	Варенья
	2	Плодово-ягодного сока
	3	Томатного сока
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 14		При варке варенья используют тазы из
Варианты ответа	1	Стали
	2	Алюминия
	3	Латуни
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 15		Методом уваривания получают
Варианты ответа	1	Томат-пюре
	2	Варенье
	3	Повидло

	<b>4</b>	Всё вышеперечисленное
Задание 16		В коробках переслоённых плотной бумагой хранят
Варианты ответа		
	<b>1</b>	Томат-пасту
	<b>2</b>	Джем
	<b>3</b>	Повидло
	<b>4</b>	Всё вышеперечисленное
Задание 17		Замораживание плодов проводят при температуре
Варианты ответа		
	<b>1</b>	-36°С
	<b>2</b>	-18°С
	<b>3</b>	-10°С
	<b>4</b>	При любой
Задание 18		Перед заморозкой плоды обрабатывают антиокислителями для
Варианты ответа		
	<b>1</b>	Сохранения цвета
	<b>2</b>	Сохранения вкуса
	<b>3</b>	Сохранения витамина С
	<b>4</b>	Всё вышеперечисленное
Задание 19		Плоды и ягоды полностью восстанавливаются после сушки
Варианты ответа		
	<b>1</b>	Воздушно-солнечной
	<b>2</b>	Искусственной
	<b>3</b>	Сублимационной
	<b>4</b>	Микробиологической
Задание 20		Плоды косточковых культур при искусственной сушке сушат
Варианты ответа		
	<b>1</b>	Сначала при небольших температурах, а потом температуру добавляют
	<b>2</b>	Сначала при большой температуре, а потом температуру убавляют
	<b>3</b>	При большой температуре
	<b>4</b>	При небольшой температуре
Задание 21		Для приготовления сырокопчёных колбас мясо нарезают на куски массой
Варианты ответа		
	<b>1</b>	30-100 граммов
	<b>2</b>	100-200 граммов
	<b>3</b>	300-500 граммов
	<b>4</b>	600-700 граммов
Задание 22		Для приготовления сосисок применяют измельчение
Варианты ответа		
	<b>1</b>	Крупное
	<b>2</b>	Среднее
	<b>3</b>	Тонкое
	<b>4</b>	Любое
Задание 23		Для крупного измельчения мяса промышленность выпускает
Варианты ответа		
	<b>1</b>	Измельчители мясных блоков
	<b>2</b>	Куттеры
	<b>3</b>	Волчки
	<b>4</b>	Каллоидные мельницы
Задание 24		Для приготовления высококачественного фарша используют машину
Варианты ответа		
	<b>1</b>	Я2-ФИА
	<b>2</b>	М6-ФРД
	<b>3</b>	К6-ФВП-160
	<b>4</b>	ВК-125
Задание 25		Для нарезания замороженного мяса применяют машины
Варианты ответа		
	<b>1</b>	Я2-ФИА
	<b>2</b>	ФИА-2,5

	3	К6-ФВП-160
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 26		Оборудование для первичной обработки молока не должно
Варианты ответа		
	1	Оказывать гидромеханические воздействия
	2	Изменять первоначальные свойства молока
	3	Допускать потерь продукта
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 27		Обработка молока должна осуществляться за период не более
Варианты ответа		
	1	1 часа
	2	2 часов
	3	3 часов
	4	4 часов
Задание 28		Задачей первичной обработки молока является
Варианты ответа		
	1	Очистка
	2	Охлаждение
	3	Хранение
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 29		Для охлаждения воды, подающейся в резервуары охлаждения молока, используют установку
Варианты ответа		
	1	МХУ-8С
	2	МВТ-20
	3	АВ-30
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 30		Молоко охлаждают до
Варианты ответа		
	1	1°С
	2	2°С
	3	3°С
	4	4°С

	<b>ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ</b>		Согласовано На заседании ПЦК Протокол №__ от «__»__2016 Председатель ПЦК _____ (подпись)
	<b>по дисциплине «Сооружения и оборудование по хранению и переработке с/х продукции»</b>		
	<b>для специальности</b>		
	<b><u>35.02.06</u></b>	<i>«Технология производства и переработки сельхозпродукции»</i>	
<b>Инструкция:</b>	Выполнить тестовые задания согласно инструкциям: каждому из заданий 1-30, предложены 4 варианта ответа, из которых необходимо выбрать только один правильный. Задания 1-30 оцениваются в 1 балл Всего – 30 тестовых заданий.		
<b>Критерии оценок:</b>	<b>Максимум – 30 баллов.</b>	<b>«5»- 30-27 баллов</b>	
		<b>«4»- 26-22 баллов</b>	
		<b>«3»- 21-15 баллов</b>	
		<b>«2»- меньше 15 баллов</b>	
<b>Вариант 4</b>			
Инструкция к заданию:	<b>в заданиях №1-30 выберите один правильный ответ</b>		
Задание 1	Профилированная площадка для временного хранения свежесобранного зерна, имеющая комплекс зерноочистительных и сушильных машин, называется		
Варианты ответа			
	1	Сапеткой	

	2	Механизированным током
	3	Кож
	4	Склад
Варианты ответа	Задание 2	Полностью механизированное зернохранилище предназначенное для выполнения всех погрузочно-разгрузочных работ, полной технологической обработки и хранения зерна называется
	1	Механизированным амбаром
	2	Вентилируемым бункером
	3	Элеватором
	4	Всё верно
Варианты ответа	Задание 3	Элеваторы бывают
	1	Однокрылые
	2	Безбашенные
	3	Самотечные
	4	Всё верно
Варианты ответа	Задание 4	Элеваторы которые предназначены для приёмки зерна и обработки его до кондиций требуемых для хранения определённых оперативных запасов зерна называются
	1	Перевалочными
	2	Базисными
	3	Портовыми
	4	Производственными
Варианты ответа	Задание 5	Для улучшения качества муки её
	1	Отбеливают
	2	Добавляют витамины
	3	Зерно очищают
	4	Всё верно
Варианты ответа	Задание 6	Под №4 изготавливают крупы из
	1	Ячменя
	2	Пшеницы
	3	Кукурузы
	4	Все вышеперечисленные
Варианты ответа	Задание 7	Бурат -это
	1	Ёмкость для замеса теста
	2	Машина для просеивания муки
	3	Шкаф расстаиватель
	4	Машина для замеса теста
Варианты ответа	Задание 8	Замес теста за определённое время при однократном дозировании сырья называется
	1	Однократным
	2	Периодическим
	3	Непрерывным
	4	Продолжительным
Варианты ответа	Задание 9	Количество и длительность обминки теста зависит от
	1	Выхода теста
	2	Формы теста
	3	Влажности теста
	4	Все вышеперечисленные
Варианты ответа	Задание 10	При закладке в пекарную камеру тесто

	1	Обминают
	2	Увлажняют
	3	Разделявают
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 11		Для освобождения плодов и овощей от покровных тканей применяют очистку
Варианты ответа	1	Механическую
	2	Химическую
	3	Термическую
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 12		Томатопродукт с содержанием сухих веществ от 12% до 20% называется
Варианты ответа	1	Томатный сок
	2	Томатная паста
	3	Томатное пюре
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 13		Мезга – это измельчённая масса для приготовления
Варианты ответа	1	Варенья
	2	Фруктово-ягодного сока
	3	Томатного сока
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 14		Для измерения содержания сухих веществ в варенье используют прибор
Варианты ответа	1	Ареометр
	2	Тахометр
	3	Психометр
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 15		В паровых котлах или вакуумных аппаратах уваривают
Варианты ответа	1	Варенье
	2	Джем
	3	Повидло
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 16		В стеклянной таре хранят
Варианты ответа	1	Томатный сок
	2	Джем
	3	Фруктово-ягодный сок
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 17		Замороженные плоды хранят при температуре
Варианты ответа	1	-36°С
	2	-18°С
	3	-6°С
	4	0°С
Задание 18		Для обработки плодов и ягод перед заморозкой применяют антиокислители
Варианты ответа	1	Аскорбиновую кислоту
	2	Лимонную кислоту
	3	Поваренную соль
	4	Всё вышеперечисленное
Задание 19		Сушильные камеры для плодов и овощей применяют при
Варианты ответа	1	Воздушно-солнечной сушке
	2	Искусственной сушке
	3	Сублимационной
	4	При всех видах сушки

Задание 20	Плоды семечковых культур при искусственной сушке сушат
Варианты ответа	
1	Сначала при небольших температурах, а потом температуру добавляют
2	Сначала при большой температуре, а потом температуру убавляют
3	При большой температуре
4	При небольшой температуре
Задание 21	Для приготовления сырья для сосисок применяют машину
Варианты ответа	
1	ВК-125
2	К6-ФВП-200
3	ВШ-82
4	Всё вышеперечисленное
Задание 22	Для приготовления сахарного сиропа высокого качества применяют
Варианты ответа	
1	ВВУ-150
2	А-2-ОВВ-2
3	МЗС-320
4	РЗ-ОКО
Задание 23	Для охлаждения сгущенного молока применяют установку
Варианты ответа	
1	ВВУ-150
2	А-2-ОВВ-2
3	МЗС-320
4	РЗ-ОКО
Задание 24	Для сушки твёрдых молочных продуктов применяют сушилки
Варианты ответа	
1	Ленточные
2	Барабанные
3	Камерные
4	Всё вышеперечисленное
Задание 25	Форсунки используют в сушилках
Варианты ответа	
1	Камерных
2	Распылительных
3	Сублимационных
4	Всё вышеперечисленное
Задание 26	Для пастеризации молока применяют оборудование
Варианты ответа	
1	МВТ-14
2	В2-ОМГ-4
3	Г-6-ОПА-600
4	ВШ-100
Задание 27	В качестве очистителей молока используют
Варианты ответа	
1	ОМ-1
2	ОМ-1А
3	АДМ.09.000
4	Всё вышеперечисленное
Задание 28	Кипячению для дезинфекции фильтров подвергают
Варианты ответа	
1	Ватные фильтры
2	Фланелевые фильтры
3	Лавсановую ткань
4	Всё вышеперечисленное
Задание 29	Задачей первичной переработки молока является
Варианты ответа	
1	Получение молочных продуктов
2	Получение кисломолочных продуктов
3	Получение твёрдых молочных продуктов



4	Всё вышеперечисленное
Задание 30	Хранение охлаждённого молока допускается
Варианты ответа	
1	В резервуарах охладителях
2	В резервуарах без системы охлаждения
3	В молочных флягах в холодильных камерах
4	Всё вышеперечисленное

### Эталоны ответов

Вариант.	№ вопроса.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Ответ	4	3	2	2	3	1	4	1	2	4
	№ вопроса.	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Ответ	2	2	3	3	4	3	1	4	3	1
	№ вопроса.	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	Ответ	1	2	2	2	3	3	2	2	4	3

Вариант.	№ вопроса.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	Ответ	1	4	3	2	4	3	1	4	3	2
	№ вопроса.	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Ответ	4	3	2	1	4	4	2	4	2	2
	№ вопроса.	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	Ответ	4	3	4	3	3	2	2	3	2	4

Вариант.	№ вопроса.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	Ответ	2	1	4	1	1	3	2	2	3	1
	№ вопроса.	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Ответ	2	2	3	3	4	3	1	4	3	1
	№ вопроса.	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	Ответ	3	3	1	4	2	4	2	4	4	4

Вариант.	№ вопроса.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4	Ответ	2	3	4	4	2	4	2	2	1	2
	№ вопроса.	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Ответ	4	3	2	1	4	4	2	4	2	2
	№ вопроса.	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	Ответ	4	3	4	4	2	3	4	2	4	4

МДК.03.01 Технологии переработки сельскохозяйственной продукции

*Цель: Оценить сформированность ПК по МДК 03.03*

*Каждый билет содержит 2 вопроса*

Внимательно прочитайте вопросы

Время для подготовки к вопросам – 30 минут.

Инструкция: ответ на каждый вопрос должен содержать в себе – требования к сырью, технологию производства с параметрами, а так же требования к готовому продукту.

#### БИЛЕТ № 1

1. Технология производства муки.
2. Технология производства творога (любым способом)

#### БИЛЕТ № 2

1. Технология производства круп

2. Технология производства сливочного масла  
БИЛЕТ № 3
1. Технология производства хлебобулочных изделий
2. Технология производства сыра (любой на выбор)  
БИЛЕТ № 4
1. Технология производства растительного масла
2. Технология производства детской молочной смеси  
БИЛЕТ № 5
1. Технология производства картофелепродуктов (любой на выбор)
2. Консервирование мяса (способы)  
БИЛЕТ № 6
1. Технология производства овощных и фруктовых соков для детского питания
2. Технология производства колбасы вареной  
БИЛЕТ № 7
1. Технология производства овощных и фруктовых пюре для детского питания
2. Отличительные особенности производства варено-копченых, полукопченых и сырокопченых и ливерных колбас.  
БИЛЕТ № 8
1. Технология производства кондитерских изделий (любое на выбор)
2. Технология производства зельцев, студней, холодцов  
БИЛЕТ № 9
1. Технология производства питьевого пастеризованного молока и сливок
2. Технология производства полуфабрикатов (любое на выбор)  
БИЛЕТ № 10
1. Технология производства стерилизованного молока и сливок
2. Технология производства деликатесов из разных видов мяса  
БИЛЕТ № 11
1. Технология производства мороженого
2. Технология производства мясных консервов  
БИЛЕТ № 12
1. Кисломолочные напитки, влияние на организм, классификация, используемые закваски.
2. Производство детского питания из мясного сырья  
БИЛЕТ № 13
1. Приготовление заквасок
2. Технология вяления, копчения, соления и сушения рыбы (на выбор)

Критерии оценивания:

«отлично» - студент в полной мере изложил весь процесс производства по обоим вопросам, а так же ответил на дополнительные вопросы верно.

«хорошо» - студент изложил технологию, но с некоторыми недочетами и не ответил на дополнительные вопросы.

«удовлетворительно» - студент выполнил только половину задания (то есть ответил только на 1 вопрос); либо студент плохо справился с половиной задания, но ответил на дополнительные вопросы.

«неудовлетворительно» - оба вопроса не изложены, на дополнительные вопросы студент не дал ответов.

МДК.03.04 Товароведение сельскохозяйственной продукции

Тест по товароведению. Вариант 1

1 Потребительская стоимость-

- 1) выражает возможность потребителя
- 2) учитывает рынок цен на определённый товар
- 3) возможность удовлетворять потребителя
2. Основные задачи товароведения (выбрать 2 варианта)
  - 1) материалы для производства
  - 2) исследование и разработка
  - 3) формирование и проявление потребительской стоимости
- 3) Какой термин тесно связан с требованиями
  - 1) условия

- 2) свойства
- 3) качество
4. Какие из названных продуктов отличаются наибольшим содержанием углеводов?
  - 1) мясо, колбасы;
  - 2) молоко, сыры;
  - 3) мука, крупы;
  - 4) яблоки, груши.
5. Какой из перечисленных продуктов содержит наименьшее количество белков?
  - 1) цветная капуста;
  - 2) сыр;
  - 3) рыба;
  - 4) творог.
6. Как называется вид размола, в результате которого получают муку с отрубями?
  - 1) простой;
  - 2) отрубной;
  - 3) первичный;
  - 4) комбинированный
7. Как называется самый высокий сорт пшеничной муки?
  - 1) высший;
  - 2) крупчатка;
  - 3) первый;
  - 4) экстра.
8. По виду и сорту муки хлебные изделия могут быть:
  - 1) ржаные, ржано - пшеничные, пшеничные;
  - 2) ржано- пшеничные, пшеничные, сдобные простые;
  - 3) простые, сдобные, улучшенные.
9. В зависимости от рецептуры хлебные изделия могут быть:
  - 1) трубчатые, нитеобразные, лентообразные, фигурные;
  - 2) простые, сдобные, улучшенные;
  - 3) заварные, подовые, штучные;
  - 4) ржаные, ржано-пшеничные, пшеничные.
10. Какие продукты используют в промышленности как обогатители макаронных изделий:
  - 1) соль, дрожжи;
  - 2) муку, соль, дрожжи;
  - 3) жир, томатную пасту;
  - 4) воду, соль, дрожжи, муку.
11. Какое сырье используют при выпечке простого пшеничного хлеба:
  - 1) сахар;
  - 2) молоко;
  - 3) меланж;
  - 4) соль.
12. Органолептические показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий:
  - 1) форма, поверхность, цвет, пропеченность, промесс, вкус, пористость, запах;
  - 2) кислотность, запах, влажность, массовая доля сахара;
  - 3) влажность, массовая доля сахара, пористость, запах;
  - 4) запах, пористость, вкус, аромат.
13. Гарантийный срок хранения макаронных изделий без добавок:
  - 1) 2 года
  - 2) 3 месяца
  - 3) 9 месяцев
  - 4) 1 год
14. какую крупу подразделяют на номера:
  - 1) гречневую
  - 2) кукурузную
  - 3) овсяную
  - 4) пшеничную
15. Что такое зольность продукта?

- 1) процесс разложения сахара на глюкозу  
2) количество вредных веществ  
3) вещества, которые остаются после сгорания продукта
- 16 Что такое консервирование?
- 1) упаковка продуктов  
2) разложение продуктов  
3) способ сохранения продуктов от порчи
- 17 Телятиной считается мясо...
- 1) от 3 мес. до 3 лет  
2) от 3 лет  
3) до 3 месяцев
- 18 Какую температуру имеет переохлажденное или замороженное мясо?
- 1) от -8 и ниже  
2) от 0 до +5  
3) от -2 до -3
- 19 Изделия в оболочке, приготовленные из мясного фарша с добавлением соли и специй, которые подвергаются обжарке, варке и копчению.
- 1) полукопченые колбасы  
2) копченые колбасы  
3) вареные колбасы
- 20 Какие колбасы вырабатываются вручную и бывают только высшего сорта
- 1) вареные  
2) кровяные  
3) фаршированные
- 21 Мясо каких животных содержит меньше соединительных тканей, имеет более нежную консистенцию?
- 1) мясо птицы  
2) говядина  
3) свинина
- 22 Получают из пастеризованных сливок, заквашенных чистыми культурами молочно – кислых бактерий.
- 1) топленое масло  
2) сметану  
3) сливочное масло
- 23 Кисломолочный напиток смешанного брожения, вырабатываемый из кобыльего молока, называют...
- 1) кумыс  
2) кефир  
3) молочный
- 24 Какая из частей яйца наиболее питательна?
- 1) скорлупа  
2) белок  
3) желток
- 2 25 Какой % от яйца приходится на белок?
- 1) 12%

- 2) 56%
- 3) 32 %

Тест по товароведению. Вариант 2

1. Какие из названных продуктов отличаются наибольшим содержанием углеводов?
  - 1) мясо, колбасы;
  - 2) молоко, сыры;
  - 3) мука, крупы;
  - 4) яблоки, груши.
2. Какой процесс сопровождается набуханием белков и увеличением их в объеме?
  - 1) выпечка хлеба;
  - 2) образование пенки при кипячении молока;
  - 3) приготовление теста;
  - 4) варка яиц.
3. К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:
  - 1) голландский, российский;
  - 2) швейцарский, горноалтайский;
  - 3) колбасный;
  - 4) брынза, сулугуни
4. Кислотность молока принято выражать в:
  - 1) градусах Тернера
  - 2) градусах Кеттсторфера
  - 3) градусах Цельсия
  - 4) кг/м<sup>3</sup>
5. Органолептические показатели качества сыра, его упаковку, маркировку оценивают:
  - 1) по 25-бальной системе;
  - 2) по 20-бальной системе;
  - 3) по 100-бальной системе;
  - 4) не оценивается по бальной системе
6. В зависимости от используемого молочного сырья питьевое молоко может быть:
  - 1) из натурального молока
  - 2) из нормализованного и восстановленного молока
  - 3) из рекомбинированного молока
  - 4) пастеризованное, топленое, стерилизованное
  - 5) из натурального и топленого
  - 6) стерилизованное, некомбинированное
  - 7) из УВТ-обработанного
7. К кисломолочным продуктам относятся:
  - 1) творог и творожные изделия;
  - 2) сыр;
  - 3) сметана;
  - 4) кисломолочные напитки;
  - 5) пахта
  - 6) масло
  - 7) сыворотка
8. Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков являются:
  - 1) массовая доля жира и белка
  - 2) кислотность
  - 3) плотность
  - 4) температура замерзания
  - 5) массовая доля СОМО
9. Из топленого молока изготавливают кисломолочные продукты:
  - 1) сметану
  - 2) ряженку
  - 3) топленое молоко
  - 4) варенец
  - 5) кефир

10. Диетическоепищевое яйцо хранят не более.....дней:
- 1) 3
  - 2) 7
  - 3) 14
  - 4) 25
11. Пельмени хранят при температуре...°С
- 1) -5...-10
  - 2) 0...-10
  - 3) не выше –5
  - 4) не выше –10
12. Наименьшее количество влаги содержится в:
- 1) полукопченых колбасах
  - 2) мясных хлебах
  - 3) кровяных колбасах
  - 4) зельцах и студнях
13. При обнаружении активного подтека в процессе хранения мясные баночные консервы:
- 1) направляют на промпереработку
  - 2) утилизируют
  - 3) выпускают без ограничений
  - 4) выпускают с понижением сортности
14. Не более 6 месяцев хранятся.....консервы:
- 1) пастеризованные
  - 2) стерилизованные
  - 3) тиндализованные
  - 4) ультрапастеризованные
  - 5) ультратиндализованные
15. Основными ассортиментными группами мясных полуфабрикатовявляются:
- 1) натуральные, панированные
  - 2) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые
  - 3) рубленые, в тесте
  - 4) панированные, непанированные
16. Вид крупы определяется:
- 1) содержанием доброкачественного ядра
  - 2) зерновой культурой
  - 3) размерами крупинок
  - 4) обработкой ядра зерна
17. Крупу «Артек» подразделяют на:
- 1) марки
  - 2) номера
  - 3) категории
  - 4) сорта
18. К лентообразным макаронным изделиям относят:
- 1) макароны
  - 2) соломку
  - 3) лапшу
  - 4) вермишель
19. Какой сорт ржаной муки содержит больше белков, жиров, сахаров и минеральных веществ
- 1) сеяная
  - 2) обдирная
  - 3) обойная
  - 4) высший сорт
20. Допустимыми дефектами шоколада являются:
- 1) мажущая консистенция
  - 2) сахарное поседение
  - 3) незначительное повреждение шоколадной молью
  - 4) пузырьки, пятна, царапины на поверхности

21. В зависимости от технологии производства шоколад различают:

- 1) обыкновенный с добавлениями
- 2) с начинками
- 3) десертный
- 4) пористый

22. К семечковым плодам относятся

- 1) груша
- 2) яблоко
- 3) вишня
- 4) слива
- 5) персик

23. Какое молоко называют нормализованным?

- 1) молоко, в котором был изменен химический состав, например, изменено содержание жира путем его добавления или изъятия;
- 2) молоко, изготовленное из сухого и/или концентрированного молока;
- 3) молоко, изготовленное из натурального молока с добавлением сухого молока;
- 4) молоко, прошедшее термическую обработку.

24. Объектом товароведения служит ...

- 1) товар
- 2) качество товаров
- 3) стоимость
- 4) ассортимент

25. Недостатки органолептического метода определения показателей качества:

- 1) субъективность;
- 2) точность оценки;
- 3) сложность;
- 4) длительность по времени.

Эталон ответов

№ вопроса	1 вариант	2 вариант
1	1	3
2	2,3	1
3	3	4
4	3	1
5	1	3
6	2	1,2,3
7	4	1,3,4
8	1	1,2
9	2	2,4
10	4	2
11	4	4
12	1	1
13	1	2
14	2	1
15	3	1,3
16	3	2
17	3	1
18	3	3
19	1	3
20	3	4
21	1	2,4
22	2	1,2
23	1	1
24	3	1
25	2	1

#### 4. ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

##### Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании результатов выполнения комплексной практической работы и данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

##### Учебная практика (при наличии)

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК)
<p>Выбор сроков и режимов хранения плодово - ягодной продукции</p> <p>Выбор сроков и режимов хранения масличных культур</p> <p>Выбор сроков и режимов хранения зерновых культур</p> <p>Выбор сроков и режимов хранения овощных культур</p> <p>Выбор сроков и режимов хранения корнеплодов</p> <p>Выбор сроков и режимов хранения плодовых, бахчевых и зеленных овощей</p> <p>Выбор сроков и режимов хранения лука и чеснока</p> <p>Выбор сроков и режимов хранения картофеля</p> <p>Расчет площади размещения растениеводческой на хранение для разных типов хранилищ</p> <p>Составление плана размещения растениеводческой продукции</p> <p>Выполнение работ по загрузке и опорожнению хранилищ с горизонтальным полом</p> <p>Изучение действующих стандартов и определение соответствия качества яблок их требованиям</p> <p>Изучение действующих стандартов и определение соответствия качества свеклы столовой их требованиям</p> <p>Изучение действующих стандартов и определение соответствия качества моркови столовой их требованиям</p> <p>Изучение действующих стандартов и определение соответствия качества картофеля свежего их требованиям</p> <p>Изучение действующих стандартов и определение соответствия качества</p>	<p>ПК 3.1 Выбирать способы и методы закладки сельскохозяйственной продукции на хранение.</p>          <p>ПК 3.2 Подготавливать объекты для хранения сельскохозяйственной продукции к эксплуатации</p>          <p>ПК 3.3 Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции в период хранения.</p>



<p>пшеницы их требованиям  Определение качества  зерна на всех этапах его хранения.  организация и проведение  маркетинговых исследований  осуществление предпродажной  подготовки в соответствии с заданными  условиями  реализация с/х продукции, в соответствии  с нормативными требованиями,  правилами и конкретными условиями  осуществление реализации с/х продукции  ведение учета реализованной продукции  в соответствии с нормативной  документацией</p>	<p>ПК 3.4 Организовывать и осуществлять  подготовку сельскохозяйственной  продукции к реализации и ее  транспортировку.</p> <p>ПК 3.5 Реализовывать  сельскохозяйственную продукцию</p>
---	---

### Форма аттестационного листа

Дифференцированный зачет по ПП выставляется на основании данных аттестационного листа, характеристики профессиональной деятельности обучающихся на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практик, их объема и качества.

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

1. ФИО обучающегося \_\_\_\_\_  
№ группы \_\_\_\_\_  
специальность **35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**
2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес \_\_\_\_\_
3. Время проведения практики \_\_\_\_\_
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№	Вид работ	Количество часов	Качество выполнения работ
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Подписи руководителя практики, ответственного лица организации  
М.П.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

1. ФИО обучающегося \_\_\_\_\_

№ группы \_\_\_\_\_

специальность **35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес \_\_\_\_\_

3. Время проведения практики \_\_\_\_\_

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№	Вид работ	Количество часов	Качество выполнения работ
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Подписи руководителя практики, ответственного лица организации

М.П.

## ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

### ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

\_\_\_\_\_ *код и наименование профессионального модуля*

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по профессии

\_\_\_\_\_ *код и наименование*

освоил(а) программу профессионального модуля \_\_\_\_\_  
*наименование профессионального модуля*

в объеме \_\_\_\_\_ час. с «\_» \_\_\_\_\_ .20\_\_ г. по «\_» \_\_\_\_\_ .20\_\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 03.01	экзамен	
МДК 03.02	экзамен	
МДК 03.03	экзамен	
МДК 03.04	экзамен	
УП 03	Дифференцированный зачет	
ПП 03	Дифференцированный зачет	

### Итоги экзамена квалификационного по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)

### Оценка портфолио

Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)

\_\_\_\_\_ *вид профессиональной деятельности освоен/не освоен*

Дата \_\_\_\_\_ . \_\_\_\_\_ .20\_\_

Подписи членов экзаменационной комиссии

**Сводная ведомость**  
оценки результата освоения профессионального модуля

обучающихся группы \_\_\_\_\_, курса \_\_\_\_\_ за 20\_\_ - 20\_\_ г.

№ п/п	ФИО обучающегося	№ по поименной книге	МДК 03.01.	МДК 03.02	МДК 03.03	МДК 03.04	УП.03	ПП.03	Экзамен (квалификационный) (вид деятельности освоен/не освоен)

Подписи: Преподаватель\_ФИО Мастер п/о \_\_\_\_\_ ФИО

Подпись ответственного лица \_\_\_\_\_ ФИО, должность

организация

(базы

практики)

М.П.

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

### Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на \_\_\_\_\_ учебный  
год по дисциплине \_\_\_\_\_

В комплект КОС внесены следующие изменения:

---

---

---

---

---

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании  
ПЦК \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_).

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

