

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)  
Донской аграрный колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по УР и ЦТ  
\_\_\_\_\_  
Ширяев С.Г.  
« 29 » августа 2023 г.  
м.п.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)

в рамках профессионального модуля *ПМ.03* Хранение, транспортировка и реализация  
продукции животноводства

---

Специальность 36.02.02 Зоотехния  
(на базе основного общего образования)  
Форма обучения Очная

**Организация-разработчик:** федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования «Донской государственный аграрный университет»

**Разработчик:**  
Романец Т.С. \_\_\_\_\_ ст. препод. канд. с.-х. наук \_\_\_\_\_  
ФИО (подпись) (должность) (ученая степень) (ученое звание)

**Рассмотрено и рекомендовано:**

На заседании Методического совета Колледжа протокол заседания от 28.08.2023 г. № 1

Директор Донского аграрного колледжа \_\_\_\_\_ Широкова Н.В.  
(подпись) ФИО

п. Персиановский, 2023 г.

## 1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля *ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства*. Фонд оценочных средств включает контрольно-оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачёта.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Текущий контроль осуществляется практики от предприятия в форме оценивания качества выполнения работ. В аттестационном листе и дневнике по каждому виду работ выставляется оценка «зачтено / незачтено». Здесь же дается заключение о прохождении производственной практики руководителем практики от организации, которое является допуском студента к защите отчета по кафедре.

## 2. Результаты освоения практики

Компетенции	Виды работ
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ПК 3.1	Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение
ПК 3.2	Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации
ПК 3.3	Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения
ПК 3.4	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку
ПК 3.5.	Реализовывать продукцию животноводства

**3. Отчётные материалы**  
**3.1. Формы документов**  
**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Факультет \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_

**ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

\_\_\_\_\_  
*(код практики и наименование (при наличии))*

Специальность: \_\_\_\_\_  
*(код и наименование специальности)*

Студента группы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*(Ф.И.О студента.)*

Руководитель практики от кафедры

\_\_\_\_\_  
*(должность, ученое звание, Ф.И.О.)*

Отчет утверждаю.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_  
*(дата) (подпись) (ФИО руководителя практики от предприятия)*

МП

п. Персиановский, 20\_\_

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Факультет \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ  
на производственную практику**

\_\_\_\_\_  
*(код практики и наименование (при наличии))*

студента \_\_\_\_\_, группы \_\_\_\_\_.  
*(ФИО студента)*

Место проведения практики: \_\_\_\_\_  
*(наименование организации)*

Время проведения практики с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Способ проведения практики: \_\_\_\_\_  
*(стационарная/ выездная)*

Виды выполняемых работ во время практики в рамках профессионального модуля  
\_\_\_\_\_  
*(код и наименование профессионального модуля)*

№ п/п	Виды работ

Задание выдал:

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
*(дата выдачи задания) (подпись) (ФИО руководителя практики от кафедры)*

Задание принял:

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
*(дата получения задания) (подпись) (ФИО студента)*

Согласовано:

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
*(дата согласования задания) (подпись) (ФИО руководителя практики от предприятия)*

МП

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**ДНЕВНИК ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

---

*(код практики и наименование (при наличии))*

Специальность: \_\_\_\_\_  
*(код и наименование специальности)*

Студента(ки) \_\_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_

---

*(Фамилия, имя, отчество в род. падеже)*

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_  
*(наименование организации)*

Срок практики с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

п Персиановский, 20\_\_



**Аттестационный лист  
по производственной практике**

\_\_\_\_\_, группы \_\_\_\_\_, специальность: \_\_\_\_\_  
*(Ф.И.О. обучающегося)*

Место проведения практики: \_\_\_\_\_  
*(наименование организации)*

Юридический адрес: \_\_\_\_\_

Время проведения практики с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Виды, объем и качество выполнения работ обучающимися во время практики, в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

№ п/п	Виды работ (осваиваемые компетенции)	Объем, часов, др. ед.	Качество выполнения работ (уд./неуд.)	Примечания

Характеристика на студента за время прохождения практики с указанием освоенных компетенций:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*(приводится краткая характеристика о работе студента во время практики, его личных и деловых качествах)*

Заключение о прохождении производственной практики руководителя практики от организации, в которой проходила практика:

\_\_\_\_\_

*(заключение должно содержать общую оценку работы студента в период практики)*

Руководитель практики от организации, в которой проходила практика:

\_\_\_\_\_ *(должность руководителя практики от предприятия)*      \_\_\_\_\_ *(подпись)*      \_\_\_\_\_ *(расшифровка подписи)*

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Заключение комиссии о результатах защиты отчета по практике:

---

---

---

---

*(отметить соответствие содержания отчета заданию, его полноту, полноту ответов на вопросы членов комиссии)*

Студент \_\_\_\_\_ заслуживает оценки \_\_\_\_\_.  
*(ф.и.о. студента)* *(оценка)*

Руководитель практики: \_\_\_\_\_  
*(подпись)* *(расшифровка подписи)*

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
*(подпись)* *(расшифровка подписи)*

\_\_\_\_\_ *(подпись)* \_\_\_\_\_ *(расшифровка подписи)*

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## ХАРАКТЕРИСТИКА

дана \_\_\_\_\_,  
(фамилия, имя, отчество студента)

проходившему(й) \_\_\_\_\_ практику  
(учебную/ производственную/ преддипломную)

в \_\_\_\_\_  
(наименование организации/предприятия)

с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Во время прохождения практики \_\_\_\_\_ ознакомился(ась) с  
(фамилия, инициалы студента)

\_\_\_\_\_ принимал(а) участие в \_\_\_\_\_

В отношении профессиональных качеств \_\_\_\_\_ проявил(а)  
(фамилия, инициалы студента)

себя как человек исполнительный, аккуратный, ответственно относящийся к порученным заданиям. Умело применяет теоретические знания, полученные в период обучения в практической деятельности. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (отношение к выполнению заданий, полученных в период практики, качество выполняемых работ)

\_\_\_\_\_ (уровень теоретической и практической подготовки)

\_\_\_\_\_ (трудовая дисциплина во время практики)

В межличностных отношениях вежлив(а), общителен(ьна), легко приспосабливается к работе в коллективе.

В результате прохождения практики \_\_\_\_\_ освоил(а) все  
(фамилия, инициалы)

предусмотренные программой практики компетенции: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (перечислить шифры компетенций)

По результатам прохождения практики можно ответить, что уровень освоения компетенций, реализуемых в рамках практики, находится на \_\_\_\_\_ уровне.  
(удовлетворительном/ не удовлетворительном)

Руководитель практики от Университета \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

Руководитель практики от Предприятия \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(дата)

### 3.2. Форма отчёта по практике

По результатам практики обучающийся должен составить отчет, который должен содержать самостоятельно проделанную студентом работу на предприятии.

Отчет может быть выполнен рукописным или машинописным способами. Оформление его должно соответствовать правилам оформления отчета.

Структура отчета:

1. Титульный лист.
2. Дневник прохождения производственной практики.
3. Аттестационный лист.
4. Содержание.
5. Основная часть. В нем освещаются следующие вопросы: картографо-геодезические работы, поверки и юстировки геодезических приборов, тахеометрическая съемка, полевые и камеральные работы при съемке земельного участка.
6. Приложения (первичные документы).

### 3.3. Оценивание результатов

Сроки сдачи и защиты отчетов по практике устанавливаются в соответствии с календарным планом деканата факультета. Защита может быть проведена в форме индивидуального собеседования с руководителем практики.

Оценка результатов производится по следующим критериям:

1. Соответствие структуры отчета, и его содержания установленным требованиям – максимум 1 балла.
  2. Защита отчета – максимум 2 балла.
  3. Аттестационный лист – максимум 2 балла.
- Итоговая оценка – зачтено, если сумма баллов 3 и более.

## 4. Задания открытого и закрытого типа

ОК-1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОГСЭ.01 Основы философии \_\_\_\_\_ задания закрытого типа

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. Мировоззрение – это:

1. совокупность ценностных ориентаций
2. учение о наиболее общих принципах бытия
3. обобщенная система взглядов человека на мир
4. общественное сознание

Правильный ответ – обобщенная система взглядов человека на мир

2. Понятийное отражение мира представлено в:

1. мифе
2. религии
3. философии
4. литературе

Правильный ответ – философии

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

3. Выберите верное определение термина «философия».

- а) наука о всеобщих законах развития природы, общества и мышления.
- б) форма общественного сознания.

- в) учение об общих принципах бытия и познания, об отношении чело-века и мира  
г) наука о природе

Правильный ответ – а; б; в

Тип заданий: установить соответствие

4. Сопоставьте термин и его значение.

- |                 |   |
|-----------------|---|
| а) эстетика     | 1) учение о мышлении                    |
| б) этика        | 2) учение о познании                    |
| в) логика       | 3) учение о человеке                    |
| г) гносеология  | 4) учение о прекрасном                  |
| д) антропология | 5) учение о нормах и правилах поведения |

Правильный ответ – а-4, б-5, в-1, г-2, д-3

Тип заданий: установить последовательность

5. Существовало несколько сменявших друг друга исторических типов мировоззрения.

Поставьте их в верной хронологической последовательности:

- а) религиозное мировоззрение  
б) философское мировоззрение  
в) жизненно-практическое  
г) мифологическое

Правильный ответ – г – 1; а – 2; в – 3; б – 4

задания открытого типа

6. Характерной чертой философии средневековья является:

Правильный ответ – теоцентризм

7. Идеи гуманизма, пантеизма, протестантизма наиболее ярко представлены в философии...

Правильный ответ – Возрождения

8. Центральной проблемой в философии Нового времени является .....

Правильный ответ – проблема знания

9. .... – это универсальная теория и метод познания мира

Правильный ответ – диалектика

10. Представление о непознаваемости мира называется...

Правильный ответ – агностицизм

11. Человек с точки зрения философии - .....

Правильный ответ – субъект культуры

12. Человек становится ..... в результате социализации

Правильный ответ – личностью

13. В широком философском смысле результатом материального и духовного производства общества является ....

Правильный ответ – культура

14. Термин философ означал .....

Правильный ответ – любящий мудрость

15. Идеи соборности, общинности и мессианской роли русского народа выдвигали...

Правильный ответ - славянофилы

16. Марксистская философия направлена на .... переустройство мира

Правильный ответ – революционное

17. Русская философия формировалась под влиянием ...

Правильный ответ – православия

18. Критерий истины ...

Правильный ответ – практика

19. Основателем теории, объясняющей роль бессознательного в жизни человека и общества, является...

Правильный ответ – З. Фрейд

20. Источником религиозной истины является ...

Правильный ответ - вера

ОК-2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности  
ОГСЭ.01 Основы философии \_\_\_\_\_ задания закрытого типа

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. Философская наука о морали - это...

- а) антропология
- б) эстетика
- в) этика
- г) аксиология

Правильный ответ: этика

2. Мироззрение, основанное на вере в сверхъестественные начала бытия - это...

- а) наука
- б) философия
- в) религия
- г) атеизм

Правильный ответ – религия

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

3. Назовите античных философов

- а) Платон
- б) Демокрит
- в) Гераклит
- г) Петрарка

Правильный ответ – а; б; в

Тип заданий: установить соответствие

4. Установите соответствие философа и той или иной школы.

- а) Парменид
- б) Демокрит
- в) Анаксимандр

1. атомисты

2. Элейская школа
3. Милетская школа

Правильный ответ – а – 2; б – 1; в - 3

Тип заданий: установить последовательность

5. Установите последовательность философских школ античности

- а) пифагорейцы
- б) Милетская школа
- в) Ликей
- г) Академия
- д) неоплатоники

Правильный ответ: б; а; г; в; д

задания открытого типа

6. Познание, ориентированное на здравый смысл и повседневный опыт называется...

Правильный ответ – обыденное

7. Раздел философии, который изучает общественную жизнь, называется...

Правильный ответ – социальная философия

8. Для скептицизма характерно.. в сущности смысла жизни

Правильный ответ: сомнение

9. Современная наука связывает возникновение Вселенной с .....

Правильный ответ- большим взрывом

10. Аксиология – это философское учение, основу которого составляют .....

Правильный ответ – ценности

11. Бессознательное в поведении человека проявляется в форме ...

Правильный ответ – инстинктов

12. Рост населения в геометрической прогрессии...

Правильный ответ - «демографический взрыв»

13. Раздел философии, посвященный изучению всеобщих законов и принципов развития объективного мира, природы, называется ...

Правильный ответ - онтология

14. Существование Бога не признает...

Правильный ответ – атеизм

15. Переход общества к более совершенным формам развития называется ...

Правильный ответ – прогресс

16. Совместное, взаимосогласованное развитие человека и природы называется.....

Правильный ответ – коэволюция

17. Духовно-практическое освоение мира - это ...

Правильный ответ – миф

18. Теория, признающая первичность сознания ...

Правильный ответ – Идеализм

19. Теория, признающая первичность материи - .....

Правильный ответ – материализм

20. Философская позиция, утверждающая равноправие двух начал ...

Правильный ответ – дуализм

ОК-4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОП.03 Основы зоо-технии \_\_\_\_\_ 1. Назовите породы уток.

- 1) Крупная серая, Корниш, Пекинская
- 2) Загорская белогрудая, Пекинская, Украинская серая
- 3) Пекинская, Украинская серая, Мускусная
- 4) Корниш, род-айланд, Украинская серая

2. Назовите породы гусей.

- 1) Линдовская, Холмогорская, Краснозерская
- 2) Нью-гемпширы, Крупная серая, серая крапчатая
- 3) Краснозерская, корниш, род-айланд
- 4) Серо-крапчатая, Линдовская, Холмогорская

3. Что понимают под половой зрелостью несушек?

- 1) Возраст снесения первого оплодотворенного яйца
- 2) Пик яйценоскости
- 3) Возраст снесения первого яйца
- 4) Возраст перевода молодок в куры-несушки

4. Число яиц, снесенных несушкой без перерыва это -  
Цикл яйценоскости

5. Отношение валового сбора яиц за период к среднему поголовью несушек за тот же период это -

Яйценоскость на среднюю несушку

6. Под яйценоскостью птицы понимают:

- 1) Отношение числа снесенных яиц к числу птице-дней за определен-ный период
- 2) Число яиц, снесенных несушкой без перерыва
- 3) Число яиц, снесенных несушкой за определенный отрезок времени
- 4) Валовой сбор яиц за период разделить на число птице-дней за тот же период.

7. Интенсивность яйценоскости определяют:

- 1) Отношением числа снесенных яиц к числу птице-дней за конкрет-ный период, %
- 2) Делением валового сбора яиц, снесенных за определенный период, на поголовье несушек на начало учитываемого периода
- 3) Делением валового сбора яиц, снесенных за определенный период, на среднее поголовье несушек
- 4) Число яиц, снесенных несушкой без перерыва

8. Тушка птицы без крови, пера, у которой удалены кишечник с кло-акой, зоб, яйцевод (у несушек) \_\_\_\_\_

Полупотрошенная тушка

9. Масса туши без головы, шкуры, конечностей по скакательные су-ставы, без внутренних

органов, но с внутренним жиром \_\_\_\_\_

Убойная масса

10. Шкура снятая с взрослых овец или ягнят старше 5 – 7 месяцев и имеющая площадь не менее 18 дм \_\_\_\_\_

Овчина

11. Матка становится беспокойной, роет подстилку и часто ложиться

А) Матка в охоте

Б) Начало ягнения

В) Устала

12. Тип волоса очень грубый, жесткий, ломкий, стекловидного цвета, не поддается окрашиванию \_\_\_\_\_

Мертвый

13. При плохой стрижке овец, когда неровные участки подравнивают машинкой, такая шерсть называется.

А) Базовая

Б) Сечка

В) Чесоточная

14. Волокна, которые в течение первого года жизни ягненок (козленок) выпадают и на их месте вырастают обычные пуховые \_\_\_\_\_

Песига

15. Длина распрямленных, но не вытянутых шерстинок \_\_\_\_\_

Истинная длина

16. На сколько качеств по тонине подразделяется шерсть при классификации? \_\_\_\_\_

На 13 качеств;

17. Увеличение живой массы молодняка за определенные периоды времени \_\_\_\_\_

Абсолютный прирост

18. Возраст достижения убойных кондиций животного \_\_\_\_\_

Скороспелость

19. Количество живых поросят при рождении \_\_\_\_\_

Многоплодие

20. Площадь поперечного сечения длиннейшей мышцы спины \_\_\_\_\_

Мышечный глазок

ПК-3.1 Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.

МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции

животноводства \_\_\_\_\_ Тип задания: закрытого типа

Тип задания: закрытого типа

Вариант задания 1.

Как подразделяет мяса по термическому состоянию:

1. парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное

2. \_\_\_\_\_ парное, охлажденное, переохлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное
3. \_\_\_\_\_ парное, остывшее, замороженное и размороженное
4. теплое, остывшее, охлажденное, замороженное

Правильный ответ: 1.

Тип задания: закрытого типа

Вариант задания 2.

Назовите коэффициенты пересчета массы мяса крупного рогатого скота разных категорий упитанности на живую массу:

1. \_\_\_\_\_ высшей - 2,06; средней - 2,15; нижесредней - 3,39; тощей - 2,51
2. \_\_\_\_\_ высшей - 3,01; средней - 3,12; нижесредней - 4,28; тощей - 3,52
3. \_\_\_\_\_ высшей - 1,99; средней - 2,22; нижесредней - 3,06; тощей - 4,00
4. \_\_\_\_\_ высшей - 3,10; средней - 3,25; нижесредней - 4,38; тощей - 3,42

Правильный ответ: 3. \_\_\_\_\_

Тип задания: закрытого типа

Вариант задания 3.

Как определить убойный выход?

1. убойную массу разделить на предубойную, полученное произведение умножить на 100 %

2. \_\_\_ необходимо умножить массу туши и массу внутреннего жира сырца на массу внутренних органов, а затем разделить полученное произведение на живую массу, полученную разность умножить на 100 %

3. необходимо сложить массу туши с массой внутренних органов и массой внутреннего жира сырца, а затем разделить полученную сумму на убойную массу полученную разность умножить на 100 %

4. необходимо сложить массу туши с массой внутренних органов и массой внутреннего жира сырца, а затем разделить полученную сумму на предубойную живую массу, и после полученную разность умножить на 100 %

Правильный ответ: 1.

Тип задания: закрытого типа

Вариант задания 4.

Из чего состоит ливер:

1. \_\_\_\_\_ легкие, сердце, печень, желудок

2. \_\_\_\_\_ кишечник, почки, желудок

3. \_\_\_\_\_ желчный пузырь, печень, селезенка

4. \_\_\_\_\_ легкие, сердце, печень

Правильный ответ: 4.

Тип задания: закрытого типа

Вариант задания 5.

Дайте определение термину мясо:

1. мышечная, жировая и соединительная ткань с костями или без них

2. мышечная ткань без костей

3. мышечная и жировая ткань с костями

4. соединительная ткань с костями

Правильный ответ: 1.

Тип задания: открытого типа

Вариант задания 1.

Каков температурный режим в соответствии с технологической инструкцией при производстве сгущенного стерилизованного молока?

Правильный ответ: 130-140°C с выдержкой 8-10 минут.

Тип задания: открытого типа

Вариант задания 2.

Сгущенные молочные консервы с сахаром должны иметь однородную консистенцию, нежелательна очень жидкая и очень густая консистенция. Какой должен быть размер кристаллов лактозы, в мкм?

Правильный ответ: 2,5- 4,5 мкм.

Тип задания: открытого типа

Вариант задания 3.

Какой способ производства сгущенного молока является более экономичным?

Правильный ответ: непрерывно-поточный.

Тип задания: открытого типа

Вариант задания 4.

Перечислите способы сушки молочных продуктов.

Правильный ответ: распылительный в потоке горячего воздуха, в кипящем слое, контактный, сублимацией и в состоянии пены.

Тип задания: открытого типа

Вариант задания 5.

Какое молоко считается фальсифицированным?

Правильный ответ: молоко с добавлением посторонних веществ или при изъятии из него естественных составных компонентов.

ПК-3.2 Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.

МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции

животноводства \_\_\_\_\_ Тип задания: закрытого типа

Вариант задания 1.

Для какого вида колбасных изделий требуется наименьшее количество соли при посоле мяса:

1. \_\_\_\_\_ для вареных колбас
2. \_\_\_\_\_ для полукопченых колбас
3. \_\_\_\_\_ для варено-копченых колбас
4. \_\_\_\_\_ для сырокопченых колбас

Правильный ответ: 1.

Тип задания: закрытого типа

Вариант задания 2.

Условно годное мясо это:

1. мясо с признаками порчи
2. мясо, которое имеет корочку подсыхания
3. мясо, полученное после обеззараживания
4. мясо с кровоизлияниями

Правильный ответ: 1.

Тип задания: закрытого типа

Вариант задания 3.

Мраморность мяса это:

1. \_\_\_\_\_ жировые внутримышечные прослойки
2. \_\_\_\_\_ безмикробная порча мяса
3. \_\_\_\_\_ мясо с точечными кровоизлияниями
4. \_\_\_\_\_ мясо с соединительной тканью

Правильный ответ: 1.

Тип задания: закрытого типа

Вариант задания 4.

Загар мяса это:

1. \_\_\_\_\_ безмикробная порча мяса
2. \_\_\_\_\_ мясо после прожарки
3. \_\_\_\_\_ вареное мясо
4. \_\_\_\_\_ мясо, хранившееся под лучами солнца

Правильный ответ: 1.

Тип задания: закрытого типа

Вариант задания 5.

Фальсификацию молока водой определяют с помощью:

1. \_\_\_\_\_ ареометра и термометрии
2. \_\_\_\_\_ амилового спирта и серной кислоты
3. \_\_\_\_\_ формалина
4. \_\_\_\_\_ титрования

Правильный ответ: 1.

Тип задания: открытого типа

Вариант задания 1.

Какие методы существуют для определения различных фальсификаций молока?

Правильный ответ: определение плотности, температуры замерзания, жирности, общего белка.

Тип задания: открытого типа

Вариант задания 2.

Что собой представляет стойловая проба молока? Как долго можно ее использовать в качестве эталона?

Правильный ответ: стойловой пробой называют пробу молока, взятую непосредственно на молочной ферме комиссионно представителями молочного завода и поставщика, в спорных случаях по качеству сырья. Эталоном она может служить в охлажденном виде до 24 часов.

Тип задания: открытого типа

Вариант задания 3.

Как изменяются показатели плотности и жирности молока при фальсификации водой; обратом?

Правильный ответ: при фальсификации водой плотность и жирность снижаются; при фальсификации обратом плотность повышается, а жирность снижается.

Тип задания: открытого типа

Вариант задания 4.

Какой может быть предельная кислотность кондиционного молока в соответствии с ГОСТом Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье- сырье» (Технические условия)?

Правильный ответ: 20°Т.

Тип задания: открытого типа

Вариант задания 5.

Для чего служит кипяtilьная проба молока, при какой кислотности свертывается молоко при кипяtilьной пробе?

Правильный ответ: метод служит для определения стойкости молока к свертыванию и помогает отличить свежее молоко повышенной кислотности. Молоко с кислотностью выше 25°Т при кипячении свертывается

ПК-3.3 Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.

МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции

животноводства \_\_\_\_\_ Вариант задания 1.

Как оплачивается убойный скот, сдаваемый на предприятиях мясной промышленности:

1. \_\_\_\_\_ по живой или убойной массе по договоренности

2. \_\_\_\_\_ по живой массе

3. \_\_\_\_\_ по убойной массе

4. по убойной массе и качеству мяса \_\_\_\_\_

Правильный ответ: 1.

Тип задания: закрытого типа

Вариант задания 2.

Сколько времени длится осадка батонов сырокопченых колбас:

1. \_\_\_\_\_ не проводится

2. \_\_\_\_\_ до 24-х часов

3. \_\_\_\_\_ 24 - 48 часов

4. \_\_\_\_\_ 5 - 7 суток

Правильный ответ: 4.

Тип задания: закрытого типа

Вариант задания 3.

Каков температурный режим варки колбасных изделий:

1. \_\_\_\_\_ 70 - 72 °С в толще батона

2. \_\_\_\_\_ 75 - 80 °С в толще батона

3. \_\_\_\_\_ 40 - 50 °С в толще батона

4. \_\_\_\_\_ 80 - 90 °С в толще батона

Правильный ответ: 1.

Тип задания: закрытого типа

Вариант задания 4.

Какие этапы включает в себя термообработка вареных колбас в универсальных термокамерах:

1. \_\_\_\_\_ подсушку и варку

2. \_\_\_\_\_ обжарку и варку

3. \_\_\_\_\_ подсушку, обжарку и варку

4. \_\_\_\_\_ подсушку, обжарку, варку и охлаждение

Правильный ответ: 4.

Тип задания: закрытого типа

Вариант задания 5.

Гомогенизацию пастеризованного молока совмещают с:

1. \_\_\_\_\_ термической обработкой

2. \_\_\_\_\_ нормализацией

3. \_\_\_\_\_ резервированием

4. \_\_\_\_\_ фасованием

Правильный ответ: 1.

Тип задания: открытого типа

Вариант задания 1.

Технолог молочного предприятия, цеха производства молочных консервов изготовил так называемую «сгущенку» с массовой долей сахарозы в водной части продукта, превышающей 64,5 %. Является ли этот продукт сгущенным молоком?

Правильный ответ: Продукт не является сгущенным молоком из-за повышенного количества сахара

Тип задания: открытого типа

Вариант задания 2.

Какой белок молока имеет наибольшее технологическое значение? Обоснуйте ответ.

Правильный ответ: казеин.

Тип задания: открытого типа

Вариант задания 3.

На использовании какого основного белка молока коров и овец основано производство сыров и творогов?

Правильный ответ: казеина

Тип задания: открытого типа

Вариант задания 4.

Каким методом определяют содержание в молоке общего количества белка для целей контроля состава молока, нормализации его при выработке сыра или творога.

Правильный ответ: рефрактометрическим.

Тип задания: открытого типа

Тип задания: открытого типа

Вариант задания 5.

Цельное сухое молоко производят при использовании сублимационной сушки. Чем отличается этот процесс удаления влаги?

Правильный ответ: Вода удаляется из замороженного молока (льда) в виде пара, минуя жидкую фазу

ПК-3.4 Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.

МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства \_\_\_\_\_ Тип задания: закрытого типа

Вариант задания 1.

Какие субпродукты относятся к мясокостным:

1. \_\_\_\_\_ головы и хвосты говяжьей и бараньи
2. \_\_\_\_\_ головы свиные в шкуре, ноги свиные, ноги и путовый сустав говяжьей
3. \_\_\_\_\_ головы говяжьей, бараньи сычуги, говяжьей книжки, свиные ножки
4. головы свиные и бараньи в шкуре, ноги свиные, ноги и путовый сустав говяжьей, уши говяжьей и свиные, хвосты свиные

Правильный ответ: 1.

Тип задания: закрытого типа

Вариант задания 2.

Какие субпродукты относят к мякотным:

1. \_\_\_\_\_ рубцы, говяжьей и бараньи сычуги, говяжьей книжки, свиные желудки
2. \_\_\_\_\_ головы и хвосты говяжьей и бараньи

3. язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозги, калтык, вымя

4. головы свиные и бараньи в шкуре, губы говяжьи, ноги свиные, ноги и путовый сустав говяжьи, уши говяжьи и свиные, хвосты свиные

Правильный ответ: 3.

Тип задания: закрытого типа

Вариант задания 3.

pH свежего мяса составляет:

1. \_\_\_\_\_ 6,7-7,2
2. \_\_\_\_\_ 7,0-7,5
3. \_\_\_\_\_ 4,3-5,5
4. \_\_\_\_\_ 5,6 -6,4

Правильный ответ: 4.

Тип задания: закрытого типа

Вариант задания 4.

Каковы основные цели применения растительных белков при производстве колбасных изделий:

1. \_\_\_\_\_ увеличение выхода продукции
2. \_\_\_\_\_ повышение биологической и снижение энергетической ценности продукта
3. \_\_\_\_\_ улучшение текстуры, сочности и нежности продукта
4. все перечисленные показатели

Правильный ответ: 4.

Тип заданий: закрытого типа

Вариант задания 5.

Парное мясо это:

1. \_\_\_\_\_ мясо, полученное сразу после убоя
2. \_\_\_\_\_ мясо, температура которого не выше -8 0С
3. \_\_\_\_\_ мясо без признаков порчи
4. \_\_\_\_\_ мясо, оттаявшее до температуры не ниже 1 0С

Правильный ответ: 1.

Тип задания: открытого типа

Вариант задания 1.

Содержание жира в сборном молоке на перерабатывающем предприятии 4,1%, а содержание белка 3,7%. Сколько грамм белка приходится на 100 г жира? Следует ли нормализовать молоко при производстве пастеризованного молока жирностью 2,5% по жиру и белку в данном случае?

Правильный ответ: На 100 г жира приходится 90,14 г белка, молоко следует нормализовать и по жиру и по белку.

Тип задания: открытого типа

Вариант задания 2.

Содержание каких основных компонентов молока надо знать, чтобы определить количество сухого обезжиренного молочного остатка?

Правильный ответ: сухих веществ и жира в молоке.

Тип задания: открытого типа

Вариант задания 3.

Как рассчитать калорийность 1 кг молока?

Правильный ответ: Калорийность молока можно рассчитать, используя коэффициенты, полученные при сжигании составных веществ молока. Средняя калорийность жира – 9,1, белков – 4,7, лактозы – 3,8 калорий. Калорийность 1 кг молока =  $[(\% \text{ жира} \cdot 9,1) + (\% \text{ белка} \cdot 4,7) + (\% \text{ сахара} \cdot 3,8)] \times 10$ .

Тип задания: открытого типа

Вариант задания 4.

Сколько расходуется молочного сахара (лактозы) при брожении? И сколько остается его в готовом продукте?

Правильный ответ: расходуется до 25%, остается более 75%

Тип задания: открытого типа

Вариант задания 5.

Сколько сухих веществ (в кг и в %) содержится в пробе молока из доставленной на молочный завод партии в количестве 950 кг, если плотность молока при 200С =30,5°А, а жирность 3,7%?

Правильный ответ: 120,25 кг или 12,65%.

ПК-3.5 Реализовывать продукцию животноводства.

МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства \_\_ Вариант 1 Основная цель правильной транспортировки скота?

1. быстро доставить к месту назначения
2. перевести больше скота одним рейсом
3. сохранение здоровья и упитанности скота в пути

Правильный ответ: 3

Вариант 2. Животные допускаются к перевозке при условии:

1. достаточной массы и упитанности
2. хорошего здоровья, из благополучного по инфекционным заболеваниям хозяйства
3. необходимости срочного их убоя

Правильный ответ:

Вариант 3. Осмотр, диагностические исследования и ветобработки отправляемых животных проводят в хозяйстве в сроки ...

1. за 1 мес. до отправки
2. накануне отправки
3. за 1 неделю до отправки

Правильный ответ: 2

Вариант 4. Ветеринарный транспортный документ, оформляемый на живых животных при дальней транспортировке (в другие области, республики, страны)

1. ветеринарная справка ф-4
2. ветеринарное свидетельство ф-1
3. ветеринарное свидетельство ф-3
4. гуртовая ведомость
5. опись животных

Правильный ответ: 2

Вариант 5. Ветеринарный транспортный документ, оформляемый на живых животных, молоко и мясопродукты при транспортировке в пределах одного административного района

1. ветеринарная справка ф-4
2. ветеринарное свидетельство ф-1

3. ветеринарное свидетельство ф-3
  4. гуртовая ведомость
  5. опись животных
- Правильный ответ: 1

Вариант 6. Животных кормят в пути при условии

1. если перевозят молодняк
2. перевозки на значительные расстояния
3. их пониженной упитанности и массы

Правильный ответ: 2

Вариант 7. В обязанности специалиста, ответственного за погрузку животных входит ....

1. проверить и подписать транспортный документ
2. подготовка погрузочной площадки, осмотр и очистка транспортных средств
3. распределение животных на группы

Правильный ответ: все перечисленное.

Вариант 8. Допускается ли доставка скота на мясокомбинат гоном?

1. да
2. нет
3. только лошадей

Правильный ответ: 1

Вариант 9. Как выбирают маршрут перегона скота?

1. самый короткий маршрут
2. по шоссейным дорогам
3. по согласованию с ветеринарным надзором

Правильный ответ: 3

Вариант 10.

Содержание жира в сборном молоке на перерабатывающем предприятии 4,3%, а содержание белка 3,8%. Следует ли нормализовать сырье при производстве стерилизованного молока жирностью 3,5% по жиру и белку в данном случае?

Правильный ответ: Молоко следует нормализовать и по жиру, и по белку