

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**УП.03.01 Учебная практика**

*В РАМКАХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*  
*ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ*  
*ЖИВОТНОВОДСТВА*

Специальность 36.02.02 Зоотехния  
(на базе 9 классов – основное общее образование)  
Форма обучения Очная

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

**Разработчик:**  
Романец Т.С. ст. преподаватель канд. с.-х. наук  
Ф.И.О. (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) Ф.И.О.

п. Персиановский, 2023 г.

## 1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.03 хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства.

Фонд оценочных средств включают контрольно-оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачёта.

Оценка по учебной 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 в форме оценивания качества выполнения работ. В аттестационном листе и дневнике по каждому виду работ выставляется оценка «удовлетворительно / неудовлетворительно». Здесь же дается заключение о прохождении учебной практики руководителем практики, 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»  
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)  
Донской аграрный колледж

\_\_\_\_\_ факультет

Кафедра \_\_\_\_\_

## ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

Студента группы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*(Ф.И.О студента.)*

Руководитель практики

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

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»  
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)  
Донской аграрный колледж

\_\_\_\_\_ факультет

Кафедра \_\_\_\_\_

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ  
на учебную 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. \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО руководителя практики)  
(дата выдачи задания)

Задание принял:

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

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

## ДНЕВНИК УЧЕБНОЙ 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\_\_\_\_\_





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)

### 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 согласно требованиям к оформлению.

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 человека 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-техники 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 яг-ненка (козлен-ка) выпадают и на их месте вырастают обыч-ные пуховые \_\_\_\_\_  
Песига

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

16. На сколько качеств по тонине подразделяется шерсть при класси-ровке? \_\_\_\_\_  
На 13 качеств;

17. Увеличение живой массы молодняка за определенные период вре-мени \_\_\_\_\_

Абсолютный прирост

18. Возраст достижения убойных кондиций животного-го \_\_\_\_\_  
Скороспелость

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

20. Площадь поперечного сечения длиннейшей мышцы спи-ны \_\_\_\_\_  
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 говяжьих и бараньи

2. \_\_ головы свиные в шкуре, ноги свиные, ноги и путовый сустав говяжьих

3. \_\_ головы говяжьих, бараньи сычуги, говяжьих книжки, свиные ножки

4. \_\_ головы свиные и бараньи в шкуре, ноги свиные, ноги и путовый сустав говяжьих, уши говяжьих и свиные, хвосты свиные

Правильный ответ: 1.

Тип задания: закрытого типа

Вариант задания 2.

Какие субпродукты относят к мякотным:

1. \_\_ рубцы, говяжьих и бараньи сычуги, говяжьих книжки, свиные желудки

2. \_\_ головы и хвосты говяжьих и бараньи

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

4. \_\_ головы свиные и бараньи в шкуре, губы говяжьих, ноги свиные, ноги и путовый сустав говяжьих, уши говяжьих 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 дальнейшей 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