Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 12:59:02
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
« 24» марта 2026 г.
м.п.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства

Специальность 36.02.02 Зоотехния
(на базе 11 классов – среднее общее образование)

Форма обучения заочная

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

Разработчик:

Романец Т.С.		доцент	кандидат с.-х. наук	
ФИО	(подпись)	(должность)	(ученая степень)	(ученое звание)

Рассмотрено и рекомендовано:

На заседании Методического совета Колледжа протокол заседания от **24.03.2026** **№7**

И.о. Директора Донского аграрного колледжа _____ Чернышкова О.С.
(подпись) ФИО

п. Персиановский, 2026 г.

1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства».

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Формы контроля элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Промежуточная аттестация
МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства	Экзамен
УП.03.01 Учебная практика	Зачет
ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Зачет с оценкой
ПМ.03.01(К) Экзамен по профессиональному модулю	Экзамен (в рамках профессионального модуля)

2. Паспорт комплекта оценочных средств

Профессиональные и общие компетенции	Объекты оценивания	Показатели оценивания	Критерии оценивания
(ОК 1; ОК 2; ОК 4; ПК 2.1; ПК 2.2)	Квалификационное издание	1. Демонстрация интереса к будущей профессии; выбор методов и способов решения профессиональных задач при выполнении работ на холодильных оборудованиях, хранилищ; решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области содержания, кормления и разведения сельскохозяйственных животных; эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные 2. Составление плана мероприятий по способам и методам закладки продукции животноводства на хранение; обоснование выбора способов и методов; составление плана мероприятий по выбору объектов оборудования хранилищ для хранения продукции животноводства.	1. Полнота и точность ответов на вопросы 2. Полнота и точность ответов на вопросы.

			3. Полнота и точность ответов на вопросы
(ОК 1; ОК 2; ОК 4; ПК 2.1; ПК 2.2)	Отчет по учебной и производственной практике	1. Аттестационный лист 2. Структура и содержание отчета по практике 3. Защита отчета	1. Оценка выполненных работ руководителем от предприятия, характеристика 2. Соответствие установленным требованиям 3. Полнота и точность ответов на вопросы

Описание системы оценивания

Оценивание результатов освоения профессионального модуля включает в себя оценку выполнения квалификационного задания и защиты отчета по производственной практике.

Максимальная оценка за квалификационное задание – 5 баллов, защиту отчета по практике – зачет. Результирующая оценка определяется как усредненное значение.

При значении результирующей оценки от 3 до 5 баллов комиссией принимается решение «вид профессиональной деятельности освоен», ниже 3 баллов – «вид профессиональной деятельности не освоен».

3. Контрольно-оценочные материалы МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства

3.1. Задания

В качестве контрольно-оценочных материалов текущего контроля используются:

3.1. Периодический устный опрос

1. Какие факторы влияют на сроки хранения продуктов животноводства?
2. Что такое холодильная техника и для чего она используется?
3. Что такое психрометрия и как она связана с технологией хранения продуктов животноводства?
4. Какие виды транспорта применяются для перевозки продуктов животноводства?
5. Что такое рефрижераторный контейнер и как он используется в транспортировке продуктов животноводства?
6. Какие требования предъявляются к упаковке продуктов животноводства при транспортировке?
7. Что такое HACCP и как оно связано с технологией хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства?
8. Какие методы пастеризации применяются для продуктов животноводства?
9. Какие качественные показатели проверяют при приемке продуктов животноводства на хранение?
10. Каковы основные принципы правильного размещения продуктов животноводства на складе?
11. Какие методы анализа применяют для контроля качества хранения и транспортировки продуктов животноводства?
12. Какие виды плесени могут появиться на мясе, и как с ними бороться?
13. Что такое дегидрирование и как оно используется в технологии хранения продуктов животноводства?
14. Какое влияние оказывает температура на процессы гибели микроорганизмов в продуктах животноводства?
15. Какие методы обработки воздуха используют для предотвращения размножения микроорганизмов в производственных помещениях?
16. Что такое фризерование и как оно влияет на продукты животноводства?
17. Какие факторы могут вызвать окисление жиров в продуктах животноводства?

18. Что такое индекс йода и как он связан с качеством жиров в продуктах животноводства?
19. Какие методы используются для предотвращения роста бактерий в готовых продуктах животноводства?
20. Что такое вакуумная упаковка и как она влияет на срок хранения продуктов животноводства?
21. Какие требования предъявляются к виду, весу и упаковке живых животных при транспортировке?
22. Какие условия должны быть обеспечены на животноводческом рынке для хранения, транспортировки и реализации продукции?
23. Какие правила соблюдаются при подготовке продуктов животноводства к хранению и транспортировке?
24. Что такое сортировка продуктов животноводства и как она влияет на эффективность их продажи?
25. Какие особенности хранения и транспортировки молочной продукции?
26. Что такое герметизация упаковки и как она влияет на качество продуктов животноводства?
27. Какие факторы влияют на сохранность витаминов в продуктах животноводства во время хранения и транспортировки?
28. Что такое инфраструктура хранения и реализации продукции животноводства и как она организуется?
29. Какие специальные хранилища используются для хранения продуктов животноводства и их особенности?
30. Что такое обработка несовершенных продуктов животноводства и как она влияет на их долговременное хранение?
31. Какие меры безопасности необходимо предпринять при хранении и транспортировке продуктов животноводства?
32. Какие требования предъявляются к температурному режиму при хранении и транспортировке продуктов животноводства?
33. Что такое восстановление и как оно применяется в технологии хранения продуктов животноводства?
34. Какие требования предъявляются к виду упаковки и ее материалам при транспортировке продуктов животноводства?
35. Что такое применение гамма-лучей и как оно используется в хранении продуктов животноводства?
36. Какие методы контроля качества применяются при хранении и транспортировке продуктов животноводства?
37. Что такое ферментация и как она влияет на сроки хранения продуктов животноводства?
38. Какие особенности хранения и транспортировки яиц?
39. Что такое охлаждение и замораживание и как они влияют на качество продуктов животноводства?
40. Каковы особенности и требования к хранению и транспортировке рыбной продукции?
41. Что такое аэробные и анаэробные условия хранения продуктов животноводства?
42. Какие способы контроля качества используются для продуктов животноводства с длительным сроком хранения?
43. Что такое управление запасами продукции животноводства и как оно организуется?
44. Какие методы охлаждения используются при хранении продуктов животноводства?
45. Что такое озонирование и как оно применяется в хранении продуктов животноводства?
46. Какие требования предъявляются к влажности в помещении хранения продуктов животноводства?

47. Что такое капиллярность и как она влияет на упаковку продуктов животноводства?
48. Какие виды складов используются для хранения продуктов животноводства?
49. Что такое сушка и как она влияет на продукты животноводства?
50. Какие методы дезинфекции используются для предотвращения размножения микроорганизмов в помещениях хранения продуктов животноводства?

51. Какие требования предъявляются к аэрации в хранилищах продуктов животноводства?
52. Что такое калибровка продуктов животноводства и как она влияет на привлекательность продукции для покупателя?
53. Какое влияние оказывает свет на хранение продуктов животноводства?
54. Какие методы упаковки используются для готовых продуктов животноводства?
55. Что такое выращивание собственных культур бактерий и в чем его преимущества и недостатки?
56. Какие требования предъявляются к температуре и влажности в холодильниках для хранения продуктов животноводства?
57. Что такое кондиционирование и как оно влияет на хранение продуктов животноводства?
58. Какие факторы могут вызвать размножение патогенных микроорганизмов в продуктах животноводства?
59. Что такое ионизация и как она применяется в технологии хранения продуктов животноводства?
60. Какие требования предъявляются к полурадиусу закругления внутренних углов упаковки продуктов животноводства?
61. Что такое шоковая заморозка и как она влияет на сохранность продуктов животноводства?
62. Какие методы пастеризации используются для молочной продукции?
63. Что такое отлеживание и зачем оно используется в процессе хранения продуктов животноводства?
64. Какие особенности хранения и транспортировки мясных продуктов?
65. Что такое активная и пассивная упаковка и как они влияют на хранение продуктов?
66. Какие способы упаковки применяются для сохранения свежести продуктов животноводства?
67. Что такое радионуклиды и как они могут повлиять на продукты животноводства?
68. Какие методы обеззараживания используются для продуктов животноводства?
69. Что такое продуктовый ротационный план и как он может улучшить эффективность хранения продуктов животноводства?
70. Какие меры контроля безопасности продуктов должны предприниматься на всех этапах их хранения, транспортировки и реализации?

3.2Примерные вопросы, выносимые на экзамен по МДК 03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства

1. Ассортимент выпускаемых колбасных изделий. Особенности производства колбас, сосисок, сарделек.
2. Ассортимент и классификация сливочного масла. Режимы и сроки хранения.
3. Ассортимент яичных продуктов, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.
4. Виды и группы сливочного масла, режимы и сроки хранения.
5. Виды кожевенного и пушно - мехового сырья.
6. Виды молочных консервов.
7. Виды молочных консервов. Технология, условия и сроки хранения готовой

продукции.

8. Категории упитанности животных.

9. Кисломолочные продукты: классификация и ассортимент, условия и сроки хранения.

10. Классификация и сроки хранения молока и сливок.

11. Классификация и характеристика основных мясных полуфабрикатов.

12. Классификация мяса по термическому состоянию. Консервирование мяса низкой и высокой температурами.

13. Классификация мясных консервов. Пороки консервов, возникающие при производстве и хранении.

14. Классификация резервуаров. Оборудование для транспортирования молока.

15. Классификация субпродуктов, их пищевая ценность.

16. Классификация сыров, Режимы и способы хранения сыров.

17. Классификация холодильного оборудования для мясомолочной продукции.

18. Классификация, состав и питательные свойства мороженого. Сырье для производства мороженого. Условия и сроки хранения готовой продукции.

19. Маркировка яиц, транспортная тара, правила приема-сдачи продукции.

20. Методы консервирования мяса высокой температурой и их характеристика.

21. Механическая обработка молока. Виды, особенности.

22. Определение категорий упитанности убойных животных..

23. Первичная переработка молока в хозяйстве.

24. Пищевая ценность рыбы, транспортирование и хранение живой рыбы.

25. Пороки мяса, способы их предупреждения и устранения.

26. Порядок сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях.

27. Последовательность и краткая характеристика технологических операций при производстве полукопченых и сырокопченых колбас.

28. Правила отбора проб для изучения качественных показателей молока-сырья/

29. Приемка молока на перерабатывающем предприятии: правила и порядок проведения.

30. Режимы и сроки хранения молочных консервов.

31. Резервуары общего и специального назначения для хранения молока.

32. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных. Их характеристика. Значение молока и молочных продуктов в питании человека.

33. Способы посола мяса, их сравнительная характеристика.

34. Сущность методов консервирования. Производство мясных баночных консервов.

35. Сырье для производства мороженого. Условия и сроки хранения готовой продукции

36. Теоретические основы консервирования молока. Режимы и сроки хранения молочных консервов. Пороки консервов.

37. Технология убоя, обескровливания сельскохозяйственных животных и сбор крови на пищевые и технические цели.

38. Товарные качества и сорта меда. Очистка, упаковка, хранение меда.

39. Требования к перевозке скота и птицы. Способы транспортирования животных. Особенности сдачи-приемки скота на перерабатывающие предприятия.

40. Требования технического регламента и ГОСТа к сырому молоку - сырью для производства молочных продуктов. Пороки молока, причины их возникновения.

41. Факторы, влияющие на качество молока.

42. Факторы, влияющие на качество продукции животноводства, борьба с потерями при хранении.

43. Характеристика мяса сельскохозяйственных животных и птицы и его морфологический состав.

44. Химический состав и основные свойства молока.

45. Химический состав молока. Бактерицидные свойства молока.

46. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов: охлаждение, подмораживание, замораживание, размораживание, сублимационная сушка мяса.

47. Холодильная обработка мяса. Способы охлаждения и замораживания мяса и мясопродуктов, их сравнительная характеристика. Сроки и режимы хранения охлажденного, подмороженного и замороженного мяса.

48. Хранение рыбы и морепродуктов. Посмертные изменения рыбы.

Критерии оценки устных ответов

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

3.3. Пример тестовых заданий

1. Стабилизатором окраски мяса являются ...

○ поваренная соль
• нитрит натрия
○ уксусная кислота
○ лимонная кислота

2. Продолжительность холодного копчения мясопродуктов

○ 5-7 суток
○ 3-5 суток
• 12-72 часа
○ 10-12 суток

3. Охлажденное мясо имеет температуру внутри мышц ....

• от 0 до + 4 °С
○ не выше + 12 °С
○ ниже -10 °С
○ от 0 до - 4 °С

4. Температура стерилизации мясных баночных консервов ...

○ 130-150 оС
• 110-130 оС
○ 100-110 оС
○ 90-99 оС

5. Замороженное мясо имеет температуру в толще мышц ....

○ ООС
• не выше-8оС
○ не выше -5оС
○ не ниже-20оС

6. Чтобы ускорить процесс посола необходимо ...

• Провести массирование
○ Охладить рассол
○ Увеличить концентрацию рассола

7. Физико - химический способ консервирования мяса включает ....

○ Копчение
• Посол
○ Варку
○ Замораживание

8. Наиболее высокий процент выхода жилованного мяса получают из ...

○ Баранины
○ Говядины
• Свинины
○ Птицы

9. Биологическая ценность белков мяса зависит от содержания в них:

○ ненасыщенных жирных кислот;
○ незаменимых аминокислот;
○ гликогена;
○ заменимых аминокислот.

10. Мясо считается подмороженным, если температура внутри мышц бедра на глубине 6 см составляет,°С:

○ 0..-2;
○ 0..3;
• -3...-5;
○ 2-4.

11. В туше крупного рогатого скота содержание мышечной ткани составляет:

• 55-60%;
○ 45-50%;
○ 35-45%;
○ 65-70%.

12. Интенсивность окраски мяса убойного скота зависит от содержания в мясе:

○ миозина;
○ миоальбумина;
• миоглобина;
○ гликогена.

13. Для производства солено-копченых изделий предпочтительно используют:

говядину 1 категории;
говядину 2 категории;
мясо бугаев;
мясо молодняка.

14. Под посолом понимают:

• обработку мяса поваренной солью и выдержку его в течение определенного времени;
○ интенсификацию процесса образования окраски;

○ сохранение pH мяса на уровне, неблагоприятном для развития гнилостных микроорганизмов.

15. Основным структурным элементом мышечной ткани являются:

• мышечные волокна;

○ жировые клетки;

○ зерна гликогена;

○ миофибриллы.

16. Какие консервы содержат больше углеводов:

○ мясные;

• мясорастительные;

○ из субпродуктов.

17. Наибольшую пищевую ценность в составе мяса представляют:

○ жировая ткань;

• мышечная ткань;

○ кровь;

○ плотная соединительная ткань

18. Наибольший убойный выход имеют:

лошади;

крупный рогатый скот;

овцы;

o свиньи

19. Обвалка мяса - это...

○ отделение жил и мелких косточек от мяса

○ обработка мяса сухой повареной солью или ее раствором

○ разделка туш на полутуши и четвертины

• отделение мяса (мягких тканей) от костей

20. К охлажденному относится мясо с температурой внутри мышц....

• от 0 до + 4 °С

○ не выше + 12 °С

○ ниже -10 °С

○ от 0 до - 4 °С

21. "Тузлукование» -это консервирование шкур

○ пресно-сухим способом

○ сухой солью (в расстил)

○ сухо-соленым способом

• в рассоле

22. «Крупон» снимается с .....

○ с боковой части, ребер, окороков и лопаток

○ с грудной части, ребер, шеи

• с хребтовой части, окороков и лопаток

○ с грудной части, окороков и лопаток

23. Нитрит натрия вводят в фарш с целью...

○ придания фаршу определенных органолептических свойств

○ придания фаршу свойств, необходимых при формовании колбасных батонов

• придания мясу красного цвета, которое обесцвечивается после посола ○ ускорения процесса созревания мяса

24. Содержание воды в мясе ...

○ 20-40%

○ 80-90%

○ 40-50%

• 38-78%

25. Мясные баночные консервы - это...

○ мясопродукты из говядины и свинины - вареные и копчено-вареные закупоренные в банки

• мясопродукты, герметически закупоренные в банки и подвергнутые стерилизации или пастеризации

○ мясопродукты из мясного и не мясного сырья, подвергнутые пастеризации и закупоренные в банки

○ мясопродукты из мясного сырья и субпродуктов, подвергнутые тепловой обработки при температуре 95 °С

26. Химический состав и пищевая ценность соединительной ткани зависят от

○ соотношения полиненасыщенных и полинасыщенных жирных кислот

○ содержания незаменимой аминокислоты триптофана
○ соотношения триптофана и оксипролина
• соотношения коллагеновых и эластиновых волокон

27. Наиболее высокий коэффициент использования имеет ....

○ Баранина
○ Говядина
• свинина
○ мясо птицы

28. Нутровка туши животного - это ...

○ разрез брюшины по средней линии живота
• извлечение внутренних органов из туши
○ удаление из туши жировых отложений, извлечение желудка, кишечника
○ отделение головы от туши

29. Физико - химический способ консервирования мяса - это ...

○ Копчение
• Посол
○ Варка
○ Замораживание

30. Наибольшая продолжительность хранения мяса

○ Подмороженного
○ Охлажденного
○ Остывшего
• Замороженного

31. Сухая соль используется только при посоле ....

○ Смешанном
○ Мокром
• Сухом
○ Сухо-соленом

32. Белково-качественный показатель мяса - это....

○ отношению количества углеводов к количеству белка
○ отношение количества незаменимой аминокислоты в продукте к количеству незаменимой аминокислоты в эталоне
• отношение количества заменимых аминокислот к количеству незаменимых

33. Видовую принадлежность животного жира определяют по ...

○ температуре плавления
○ содержанию холестерина
• цвету и консистенция
• ○ температуре кипения

34. **Парное мясо имеет температуру внутри мышц ...**

○ +10...+25 °С
• +35...+37 °С
○ 0 до + 10 °С

35. **Соленое кишечное сырье хранят при ....**

○ +12...+ 20,°С
○ -1,0...+2°С
• -2...+ 5°С
○ -2О...-1О°С

36. **Наиболее ценным является ...**

○ Поясничная часть
○ Пашина
○ Задняя голяшка
• Плечевая часть

37. **Продолжительность горячего копчения мясопродуктов ...**

○ 36 часов
○ 48 часов
• 12-18 часов
○ 12-18 часа

38. **Температура стерилизации при изготовлении мясных консервов ...**
- 130-150 оС
- 110-130 оС
- 100-110 оС
- 90-99 оС

39. **Продолжительность шпарки свиных туш, мин:**
- **3-5;**
- 4-6;
- 5-7;
- 7-8

40. **Жесткий режим шпарки тушек птицы, °С:**
- 50-52;
- 52-54;
- 54-56;
- 58-65.

41. **Массовая доля белка в мясе в среднем составляет, %:**
- 15-17;
- 17-20;
- 20-22;
- 22-24.

42. **Замороженное мясо имеет температуру в толще мышц не более, °С;**
- -3;
- -6;
- **-8**

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

85-100% правильных ответов – 5 баллов;
75-84% правильных ответов – 4 балла;
55-74% правильных ответов – 3 балла;
Менее 55% правильных ответов – 2 балла.

3.4. Оценка выполненных практических и лабораторных работ, контроль самостоятельной работы

Оценка выполненных практических и лабораторных работ включает подготовку и выполнение заданий преподавателя на основе лекционного материала и дополнительной литературы по изучаемым вопросам.

Критерии оценивания:

– «отлично» – студент знает лекционный материал и выполнил практические занятия.

– «хорошо» – студент знает лекционный материал и выполнил практические занятия, однако имеются незначительные неточности при их оформлении;

– «удовлетворительно» – студент имеет понятия по изучаемой теме.

– «неудовлетворительно» – практические задания не выполнены

Оценка за семестр

Семестровая оценка определяется как округленное до целого числа среднее арифметическое оценок текущего контроля, полученных в течение семестра.

4.Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации

Учебным планом по дисциплине предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена.

Критерии оценивания

Вопросы на экзамен содержат теоретические и практические вопросы. Оценивание производится по каждому вопросу. Ответы на теоретические вопросы оцениваются следующим образом:

Правильный, полный ответ, содержит необходимые пояснения – 5 баллов;

Правильный, не полный ответ, содержит необходимые пояснения – 4 балла;

Не точный, не полный ответ – 3 балла;

Неверный ответ/отсутствие ответа – 2 балла.

Итоговая оценка по экзамену определяется как округленное до целого числа среднее арифметическое баллов семестровой оценки (текущего контроля) и баллов по каждому вопросу экзамена.

5. Защита отчета по учебной практике

Оценка отчета по практике

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
(ОК 1; ОК 2; ОК 4; ПК 2.1; ПК 2.2)	аттестационный лист	оценка выполненных работ руководителем от предприятия, характеристика	2
	содержание и структура отчета	соответствие установленным требованиям	1
	защита отчета	полнота и точность ответов на вопросы	2
Итоговая оценка			**зачтено**

6. Защита отчета по производственной практике (по профилю специальности)

Оценка отчета по практике

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
(ОК 1; ОК 2; ОК 4; ПК 2.1; ПК 2.2)	аттестационный лист	оценка выполненных работ руководителем от предприятия, характеристика	2
	содержание и структура отчета	соответствие установленным	1

		требованиям	
	защита отчета	полнота и точность ответов на вопросы	2
Итоговая оценка			**зачтено**

7. «Задания открытого и закрытого типа для проверки остаточных знаний»

ОК 1; ОК 2; ОК 4; ПК 2.1; ПК 2.2

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства	Задания закрытого типа: 1. Какое из перечисленных ниже средств транспортировки наиболее подходит для перевозки рыбы в замороженном виде? a) Железнодорожный вагон b) Автомобильный фургон c) Авиатранспорт d) Контейнерный корабль Правильный ответ: c) Авиатранспорт 2. Какая температура должна быть поддерживаема в холодильной камере для хранения свежих овощей? a) +5°C b) -2°C c) -10°C d) +10°C Правильный ответ: a) +5°C 3. Каким образом лучше всего распределить продукцию молочного животноводства по торговым точкам в городах? a) С помощью автомобильного транспорта b) С помощью железнодорожного транспорта c) С помощью речного транспорта d) С помощью воздушного транспорта Правильный ответ: a) С помощью автомобильного транспорта 4. Какая упаковка наиболее подходит для длительного хранения мясных продуктов? a) Бумажные пакеты b) Пластиковая пленка c) Картонные коробки d) Вакуумная упаковка

	Правильный ответ: d) Вакуумная упаковка 5. Какая температура поддерживается при транспортировке солений? a) -10°C b) +15°C c) -5°C d) +2°C Правильный ответ: c) -5°C 6. Что нужно учитывать при выборе транспорта для доставки яиц? a) Возможность контроля влажности b) Возможность контроля освещения c) Возможность контроля вибрации d) Возможность контроля звука Правильный ответ: a) Возможность контроля влажности 7. Как упаковать маринованные огурцы для транспортировки и хранения? a) В плотно закрытые банки b) В прозрачную пластиковую упаковку c) В картонные коробки d) В многоразовые контейнеры Правильный ответ: a) В плотно закрытые банки 8. Какой вид транспорта наиболее эффективен для доставки замороженных продуктов на дальние расстояния? a) Авиатранспорт b) Железнодорожный транспорт c) Автомобильный транспорт d) Водный транспорт Правильный ответ: d) Водный транспорт 9. Какое из перечисленных ниже средств транспортировки лучше всего подходит для транспортировки растительных масел? a) Железнодорожный вагон b) Автомобильный фургон c) Специализированный цистернный вагон d) Контейнерный корабль Правильный ответ: c) Специализированный цистернный вагон 10. Какую температуру нужно поддерживать при транспортировке замороженного мяса? a) -2°C b) -10°C c) +5°C d) -18°C Правильный ответ: d) -18°C

	11. Какую упаковку лучше всего использовать для хранения и транспортировки свежих яиц? a) Пластиковые яйценоски b) Бумажные коробки c) Металлические контейнеры d) Стеклянная посуда Правильный ответ: a) Пластиковые яйценоски 12. Какой вид транспорта обычно используется для транспортировки кисломолочных продуктов? a) Железнодорожный вагон b) Автомобильный фургон c) Рефрижераторный контейнер d) Воздушный транспорт Правильный ответ: b) Автомобильный фургон 13. Какая температура поддерживается при хранении свежих молочных продуктов в магазинах? a) -2°C b) +5°C c) -10°C d) +10°C Правильный ответ: b) +5°C 14. Каким образом лучше всего транспортировать свежие фрукты и овощи на короткие расстояния? a) Железнодорожный транспорт b) Воздушный транспорт c) Автомобильный транспорт d) Речной транспорт Правильный ответ: c) Автомобильный транспорт 15. Что следует учитывать при выборе упаковки для перевозки свежего мяса? a) Уплотнение и герметичность упаковки b) Прозрачность упаковки c) Цвет упаковки d) Текстуру упаковки Правильный ответ: a) Уплотнение и герметичность упаковки Задания открытого типа: 1. Правильное хранение мяса требует определенных _____. Ответ: температурных режимов и влажности. 2. Для безопасной транспортировки молочных продуктов необходимо обеспечить соблюдение всех требований по _____. Ответ: санитарии и гигиене.

	3. При длительном хранении яиц необходимо избегать их контакта с _____. Ответ: другими ароматизированными продуктами. 4. При замораживании рыбы необходимо удалить все ___. Ответ: внешние органы и лишнюю жидкость. 5. При хранении и реализации продуктов животноводства важно обеспечить постоянную _____. Ответ: температуру и сохранение целостности упаковки.
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства	Задания закрытого типа: 1. Какая среда транспортировки является наиболее распространенной при перевозке скота? a) Воздушная b) Водная c) Автомобильная d) Железнодорожная Ответ: c) Автомобильная 2. Какой вид упаковки позволяет продукции животноводства сохранять свежесть и предотвращает нежелательные изменения в качестве продукции? a) Бумажная b) Пластиковая c) Металлическая d) Стеклянная Ответ: b) Пластиковая 3. Какой из факторов оказывает наибольшее влияние на сроки хранения продукции животноводства? a) Температура окружающей среды b) Влажность воздуха c) Уровень освещения d) Уровень шума Ответ: a) Температура окружающей среды 4. Какой из видов транспортировки позволяет доставить продукцию животноводства наиболее быстро? a) Автомобильная b) Железнодорожная c) Водная d) Воздушная Ответ: d) Воздушная

	5. Какие помещения наиболее подходят для хранения сухих кормов? a) Теплые и сухие помещения b) Прохладные и сухие помещения c) Прохладные и влажные помещения d) Теплые и влажные помещения Ответ: b) Прохладные и сухие помещения 6. Какую температуру следует поддерживать при хранении мясных изделий? a) -5°C b) -10°C c) 0°C d) +5°C Ответ: c) 0°C 7. Какой вид упаковки наиболее предпочтителен для хранения молочной продукции? a) Бумажная b) Пластиковая c) Металлическая d) Стеклянная Ответ: b) Пластиковая 8. Какой вид транспортировки обеспечивает наименьшие потери качества продукции животноводства? a) Автомобильная b) Железнодорожная c) Водная d) Воздушная Ответ: c) Водная 9. Какая влажность воздуха является оптимальной для хранения яиц? a) 50-60% b) 60-70% c) 70-80% d) 80-90% Ответ: b) 60-70% 10. Каким образом следует хранить мороженое, чтобы оно не потеряло свой вкус и структуру? a) При комнатной температуре b) В холодильнике c) В морозильной камере d) В глубокой заморозке Ответ: d) В глубокой заморозке

	11. Какой вид упаковки обеспечивает длительное сохранение качества свежего мяса? a) Бумажная b) Пластиковая c) Металлическая d) Стеклянная Ответ: b) Пластиковая 12. Какое из условий является наиболее важным для сохранения качества мясных консервов? a) Влажность b) Температура c) Уровень освещения d) Уровень шума Ответ: b) Температура 13. Какую температуру следует поддерживать при хранении копченостей? a) +10°C b) -5°C c) 0°C d) -10°C Ответ: a) +10°C 14. Какое время хранения молока при температуре +4°C является безопасным для его употребления? a) 5 дней b) 7 дней c) 10 дней d) 14 дней Ответ: b) 7 дней 15. Какой вид транспортировки является наименее экологически безопасным для перевозки животных? a) Автомобильная b) Железнодорожная c) Водная d) Воздушная Ответ: a) Автомобильная Задания открытого типа: 1. Для обеспечения удовлетворительного качества мяса необходимо контролировать условия _____. Ответ: хранения и транспортировки. 2. Основной фактор, влияющий на уровень сохранности молочной

	продукции во время транспортировки - это _____. Ответ: температурный режим. 3. Для предотвращения потери свежести и гниения овощей и фруктов важно управлять _____. Ответ: влажностью и температурой. 4. Вакуумная упаковка позволяет увеличить срок хранения продуктов питания за счет устранения _____. Ответ: кислорода. 5. Для обеспечения безопасной и эффективной транспортировки рыбы необходимо учесть требования по _____. Ответ: охлаждению и упаковке.
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства	Задания закрытого типа: 1. Какие из перечисленных методов являются одними из основных при транспортировке мясных продуктов? a) Гражданские самолеты b) Железнодорожный транспорт c) Морские суда d) Автомобильный транспорт Ответ: b) Железнодорожный транспорт, c) Морские суда, d) Автомобильный транспорт 2. Что такое сквозная технологическая линия? a) Совокупность производственных процессов, происходящих на разных предприятиях b) Система транспортировки, связывающая все стадии производства c) Процесс придания продукту специфичных вкусовых качеств d) Утилизация отходов производства Ответ: b) Система транспортировки, связывающая все стадии производства 3. Какие из перечисленных методов являются способами хранения молочной продукции? a) Замораживание b) Пастеризация c) Ферментация d) Упаковка в пластиковые контейнеры Ответ: a) Замораживание, b) Пастеризация, c) Ферментация 4. Какой метод является наиболее эффективным при транспортировке свежей рыбы? a) Сушка

	b) Замораживание c) Упаковка в воду d) Ферментация Ответ: b) Замораживание 5. Что такое холодильная камера? a) Оборудование для упаковки продукции b) Бройлерная клетка для содержания кур c) Помещение с контролируемой температурой для хранения продуктов d) Система компьютерного контроля производства Ответ: c) Помещение с контролируемой температурой для хранения продуктов 6. Какие из перечисленных факторов могут повлиять на качество мясных продуктов в процессе их транспортировки? a) Температура b) Влажность c) Погода d) Цвет упаковки Ответ: a) Температура, b) Влажность, c) Погода 7. Что такое сортовая чашка? a) Емкость для хранения и транспортировки яиц b) Контейнер для упаковки масла c) Мерный инструмент для отмеривания жидкостей d) Емкость для фасовки мороженого Ответ: a) Емкость для хранения и транспортировки яиц 8. Какие из перечисленных методов являются способами упаковки молочной продукции? a) Жестяные банки b) Картонные коробки c) Пластиковые контейнеры d) Бумажные пакеты Ответ: a) Жестяные банки, b) Картонные коробки, c) Пластиковые контейнеры 9. Какое из перечисленных условий самое важное при хранении мясных продуктов? a) Влажность b) Освещение c) Температура d) Количественный состав Ответ: c) Температура 10. Что такое гигиенический паспорт на продукцию?

	a) Документ, подтверждающий качество и безопасность продукта b) Разрешение на транспортировку продукта c) Сертификат соответствия производителя предъявляемым требованиям d) Инструкция по эксплуатации холодильной камеры Ответ: a) Документ, подтверждающий качество и безопасность продукта 11. Какие из перечисленных методов являются способами транспортировки яиц? a) Железнодорожный транспорт b) Автомобильный транспорт c) Морские суда d) Летательные аппараты Ответ: a) Железнодорожный транспорт, b) Автомобильный транспорт 12. Что такое стеллажи для хранения продукции? a) Открытые ячейки для хранения овощей и фруктов b) Практические места для хранения разных видов продукции c) Металлические полки для расположения товара d) Использование крышек для закрытия контейнера Ответ: c) Металлические полки для расположения товара 13. Какая температура является оптимальной для хранения свежей рыбы? a) -2°C b) +4°C c) +10°C d) -18°C Ответ: b) +4°C 14. Что такое реализация продукции? a) Процесс обработки и приготовления продукта b) Продажа продукции потребителям c) Транспортировка продукции с одного склада на другой d) Утилизация неиспользуемой продукции Ответ: b) Продажа продукции потребителям 15. Какие из перечисленных методов являются способами упаковки свежих овощей и фруктов? a) Пакеты из пищевой бумаги b) Пластиковые контейнеры c) Жестяные банки d) Бумажные пакеты Ответ: a) Пакеты из пищевой бумаги, b) Пластиковые контейнеры, d) Бумажные пакеты Задания открытого типа:

	1. Основная цель правильного _____ - обеспечение максимального сохранения качества продукции животноводства. Ответ: хранения. 2. При транспортировке свежих молочных продуктов необходимо поддерживать оптимальную _____ для сохранения их свежести. Ответ: температуру. 3. Для предотвращения порчи овощей и фруктов важно контролировать уровень _____ в хранилищах. Ответ: влажности. 4. Вакуумная упаковка применяется для увеличения срока хранения пищевых продуктов путем исключения доступа _____. Ответ: кислорода. 5. Для обеспечения безопасной транспортировки рыбы необходимо обратить внимание на способы ее охлаждения и _____. Ответ: упаковки.
ПК 2.1 Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства.	
МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства	Задания закрытого типа: 1. Каким образом осуществляется транспортировка свежего мяса? а) Рефрижераторными контейнерами б) Вакуумной упаковкой в) Обычным автотранспортом г) По железной дороге Правильный ответ: а) Рефрижераторными контейнерами 2. Какая температура считается оптимальной для хранения яиц? а) От -5°C до 0°C б) От 0°C до +5°C в) От +5°C до +10°C г) От +10°C до +15°C Правильный ответ: б) От 0°C до +5°C 3. Какие из перечисленных методов можно использовать для консервирования молока? а) Пастеризация б) Сушка в) Охлаждение г) Ферментация Правильный ответ: а) Пастеризация

	4. Какой вид транспортировки используется для перевозки замороженных продуктов? а) Железнодорожный б) Автомобильный в) Морской г) Авиационный Правильный ответ: б) Автомобильный 5. В каком виде на рынок поставляется масло, сохраняющее свежесть и качество? а) В ведрах б) В пластиковых бутылках в) Вакуумная упаковка г) В банках Правильный ответ: в) Вакуумная упаковка 6. Какая температура используется для замораживания мясных продуктов? а) -10°C б) -18°C в) -30°C г) -50°C Правильный ответ: б) -18°C 7. Какой вид транспортировки используется для перевозки свежих овощей и фруктов? а) Железнодорожный б) Морской в) Камазы г) Самолеты Правильный ответ: б) Морской 8. Каким способом можно увеличить срок хранения сыра? а) Охлаждение б) Замораживание в) Вакуумная упаковка г) Ферментация Правильный ответ: в) Вакуумная упаковка 9. Что такое "холодовой брак" в транспортировке продуктов? а) Порча продуктов из-за отрицательной температуры б) Повреждение упаковки во время транспортировки в) Нарушение температурного режима при перевозке г) Продукты столкнулись друг с другом и испортились Правильный ответ: в) Нарушение температурного режима при перевозке 10. Какой вид упаковки используется для длительного хранения мясных продуктов? а) Пластиковые контейнеры б) Бумажные пакеты

	в) Пленка г) Алюминиевая фольга Правильный ответ: г) Алюминиевая фольга 11. Какой технологический процесс используется для получения консервированного мяса? а) Сушка б) Пастеризация в) Стерилизация г) Ферментация Правильный ответ: в) Стерилизация 12. Какая температура используется для хранения замороженных продуктов? а) -5°C б) -12°C в) -18°C г) -25°C Правильный ответ: в) -18°C 13. Какими средствами массовой информации можно контролировать условия транспортировки и хранения продукции животноводства? а) Телевидение б) Радио в) Газеты г) Интернет Правильный ответ: г) Интернет 14. Какое сырье используется при производстве колбасных изделий? а) Свежее мясо б) Замороженное мясо в) Консервированное мясо г) Мясной фарш Правильный ответ: г) Мясной фарш 15. Что такое "срок годности" продукта? а) Максимальное время хранения продукта при оптимальных условиях б) Дата изготовления продукта в) Дата начала транспортировки продукта г) Дата окончания срока годности продукта Правильный ответ: а) Максимальное время хранения продукта при оптимальных условиях Задания открытого типа: 1. Основным фактором, влияющим на сохранность мяса при хранении, является контроль за _____. Ответ: температурой. 2. Для обеспечения безопасного транспортирования молочных продуктов необходимо соблюдать правила гигиены и _____. Ответ: санитарии.

	3. При длительном хранении свежих овощей и фруктов важно контролировать уровень _____ в хранилище. Ответ: влажности. 4. Одним из методов увеличения срока годности пищевых продуктов является _____ упаковка. Ответ: вакуумная. 5. При транспортировке рыбы необходимо обеспечить правильное охлаждение и _____. Ответ: упаковку.
ПК 2.2 Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства.	
МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства	Задания закрытого типа: 1. Какие из перечисленных факторов являются основными при выборе методов хранения продукции животноводства? a) цена продукции; b) срок годности продукции; c) условия транспортировки; d) плотность населения в регионе. Правильный ответ: b) срок годности продукции. 2. Какая температура является оптимальной для хранения мясных продуктов? a) -5°C; b) 0°C; c) +5°C; d) +10°C. Правильный ответ: b) 0°C. 3. Какой метод является наиболее эффективным для транспортировки молока? a) бутылирование; b) сушка; c) замораживание; d) пастеризация. Правильный ответ: a) бутылирование. 4. Какое оборудование обычно используется для хранения

	замороженного мяса? a) вакуумные холодильники; b) арочные холодильники; c) морозильные камеры; d) контейнеры с сухим льдом. Правильный ответ: c) морозильные камеры. 5. Какой фактор является ключевым при выборе упаковки для яиц? a) прочность упаковки; b) воздухопроницаемость упаковки; c) прозрачность упаковки; d) дизайн упаковки. Правильный ответ: b) воздухопроницаемость упаковки. 6. Какие из перечисленных методов являются способами хранения сыра? a) замораживание; b) сушка; c) вяление; d) рассол. Правильный ответ: c) вяление и d) рассол. 7. Какая температура рекомендуется для хранения яиц? a) 0°C; b) +5°C; c) +10°C; d) +15°C. Правильный ответ: a) 0°C. 8. Какое оборудование обычно используется для хранения сыра? a) горизонтальные холодильники; b) вертикальные холодильники; c) холодильные витрины; d) сыроварни. Правильный ответ: b) вертикальные холодильники. 9. Какой фактор играет важную роль при выборе способа хранения мяса? a) влажность; b) освещение; c) уровень шума; d) прозрачность упаковки.

	Правильный ответ: a) влажность. 10. Какая температура является оптимальной для хранения молочных продуктов? a) -5°C; b) 0°C; c) +5°C; d) +10°C. Правильный ответ: c) +5°C. 11. Какой фактор влияет на срок годности молочных продуктов? a) уровень шума; b) освещение; c) влажность; d) температура хранения. Правильный ответ: d) температура хранения. 12. Какое оборудование обычно используется для транспортировки мясных продуктов в замороженном виде? a) контейнеры с гелием; b) контейнеры с сухим льдом; c) холодильные витрины; d) термосы. Правильный ответ: b) контейнеры с сухим льдом. 13. Какая температура является наиболее подходящей для хранения мясных консервов? a) -5°C; b) 0°C; c) +5°C; d) +10°C. Правильный ответ: c) +5°C. 14. Какой фактор играет решающую роль при выборе типа упаковки для молока? a) прочность упаковки; b) прозрачность упаковки; c) воздухопроницаемость упаковки; d) дизайн упаковки. Правильный ответ: c) воздухопроницаемость упаковки.

15. Какое оборудование обычно используется для хранения яиц?

a) яичные шкафы;

b) арочные холодильники;

c) горизонтальные холодильники;

d) холодильные витрины.

Правильный ответ: a) яичные шкафы.

Задания открытого типа:

1. При транспортировке мяса и мясных продуктов необходимо обеспечивать оптимальный _____, чтобы предотвратить его порчу.

Ответ: температурный режим.

2. Для увеличения срока годности молочной продукции необходимо использовать методы _____, такие как пастеризация или УВЧ-пастеризация.

Ответ: консервации.

3. При хранении овощей и фруктов важно поддерживать оптимальный уровень _____ и избегать их длительного хранения рядом с газообразным этиленом выделяющими продуктами.

Ответ: влажности.

4. Для достижения максимального срока хранения продукции животноводства необходимо использовать оптимальные методы _____, такие как вакуумная и модифицированная атмосфера.

Ответ: упаковки.

5. Для обеспечения безопасной и качественной транспортировки рыбы необходимо соблюдать условия _____, чтобы предотвратить ее

	быстрое порчу и размораживание. Ответ: охлаждения и замораживания.